Akad. Lesehalle
Heidelberg

NS

Frauen-Warte

die einzige parteiamtliche frauenzeitschrift

Einzelpreis 27 Pfg. Frei Haus 30 Pfg.

HEFT 5 · SEPTEMBER · 11. JAHRGANG
Alle 3 Wochen 1 Heft

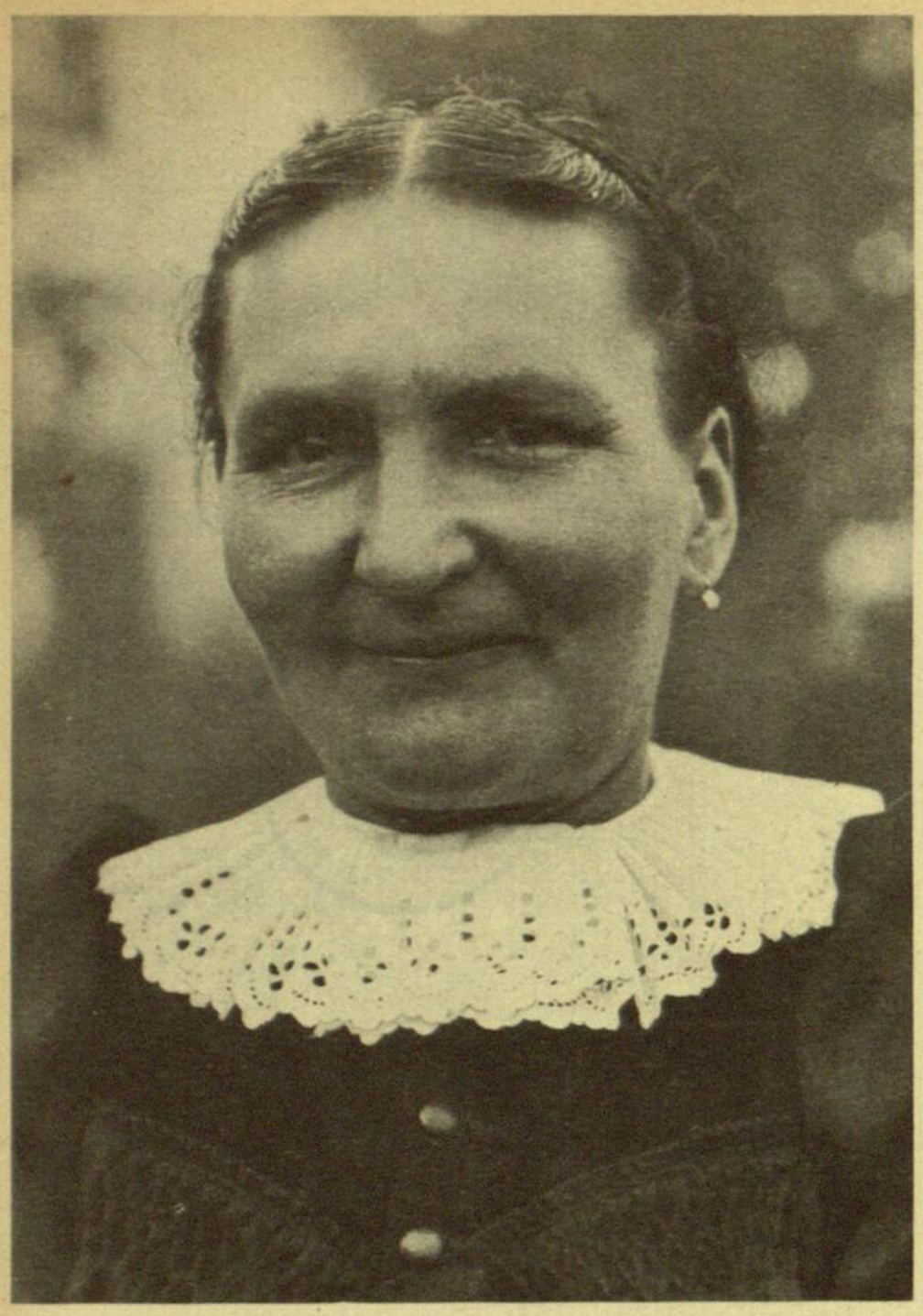
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK HEIDELBERG

Beilage: Schnittmusterbogen / Auslands- und Kreuzband-Preise siehe letzte Innenseite

UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
HEIDELBERG

http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1942/0074

© Universitätsbibliothek Heidelberg



Bäuerin aus dem Iglauer Land im Protektorat Böhmen - Mähren

Sämtliche Aufn.: Hans Retzlaff

Selbstloser Einsatz sichert die Ernährung

Einem Winter, der an außergewöhnlicher Härte und Länge den beiden aus den gleichen Gründen berüchtigten vorhergegangenen in nichts nachstand, folgte ein Frühjahr, das eine unerhört hohe Kraftanspannung vom Landvolk forderte, um neben der normalen Bestellung noch die ausgedehnten Flächen erneut zu bestellen, die durch Auswinterung ausgefallen waren (insgesamt 2,5 Mill. ha, das entspricht der landwirtschaftlichen Nutzfläche Niedersachsens, Westfalens und Oldenburgs). Die feuchte und zeitweilig für die Jahreszeit zu kühle Sommerwitterung war für die Entwicklung der Feldfrüchte nicht ungünstig, bedingte aber die Verzögerung des Erntebeginns, und brachte damit erneut eine ungeheure Arbeitsspitze für die Landwirtschaft. Aber auch jetzt, da es um die rechtzeitige restlose Bergung der Hackfrüchte geht, sind die Anforderungen an die Arbeitskräfte in der Landwirtschaft nicht geringer geworden. Unermüdlich wird geschafft, um den Segen der Erde zu bergen. Segen der Erde? Ja und nein! Gewiß, der Boden ist die Voraussetzung dazu, daß wir unser Brotgetreide und unsere Hackfrüchte überhaupt bauen können, aber ohne unserer Hände Arbeit, ohne den ganzen Einsatz des Landvolks und aller in der Landwirtschaft mithelfenden Volksgenossen fallen sie uns nicht in den Schoß.

Neben der Bäuerin, die heute in sehr vielen Fällen an Stelle ihres bei der Wehrmacht stehenden Mannes die ganze Last der Betriebsführung und -planung allein tragen muß, steht die Landarbeiterfrau und stehen all die zahlreichen Landfrauen, die ihr in diesem Jahr als zusätzliche Arbeitskräfte zur Verfügung gestellt sind. Auf Grund der Verordnung des Reichsmarschalls vom 7. März 1942 zwar dienstverpflichtet, kamen die meisten doch freiwillig. Die Verordnung hat also in den weitaus meisten Fällen ihre Wirkung als Appell gehabt, so daß die Dienstverpflichtung nicht ausgesprochen zu werden brauchte. 867000 weibliche Hilfskräfte konnten auf diese Weise zur Entlastung der Bäuerinnen teils für den befristeten Einsatz während der Haupterntezeiten, teils für dauernden tage- oder stundenweisen Einsatz gewonnen werden. Außerdem haben sich aber auch Schulklassen in großem Ausmaß an den Erntearbeiten im langfristigen und im Ferieneinsatz beteiligt, nachdem sie stellenweise bereits im Frühjahr und Frühsommer in kurzfristigen Tageseinsätzen beim Rübenhacken, Unkrautjäten, Mohnverziehen usw. mitgeholfen haben. — Gedenken wir nun noch kurz all der Frauen aus der Stadt, die in ihrer Freizeit am Wochenende oder während ihrer Ferien freiwillig Erntehilfe leisten, so erkennen wir eine bunt zusammengewürfelte, aber festverschworene und von nur einem Willen beseelte Kampfgemeinschaft, die um das tägliche Brot ringt. Jeder weiß, daß dieser Kampf in der Heimat ebenso kriegsentscheidend ist wie das Frontgeschehen; denn die ausreichende Ernährung ist neben der entsprechenden Ausrüstung die Voraussetzung für alle Waffentaten unserer heldenmütig kämpfenden Soldaten.

Burgenländische Bäuerin

Zum Erntedanktag haben wir deshalb in diesem Jahr ganz besonderen Grund, all derer zu gedenken, die durch ihren selbstlosen Einsatz die Ernährungsgrundlage für die nächsten zehn Monate sichern geholfen haben.

Schuf die Organisation der Ernährungswirtschaft zunächst durch sorgfältige Anbauplanung und -lenkung die theoretischen Voraussetzungen dazu, so mußte darüber hinaus durch eine entsprechende laufende Aufklärung dafür gesorgt

ERNTEDANK

Herr, der du alle Ähren reifen läßt,
wir danken dir an diesem Erntefest.

Wir danken dir, daß deine Hand so hart.
Wir danken dir, daß du uns nichts erspart.

Wir danken dir für jeden schweren Tag.
Wir danken dir für jeden Schicksalsschlag.

Wir danken dir für jede bittre Not.
Wir danken dir für unser schwarzes Brot.

Wir danken dir, daß du uns hart gemacht.
Durch deine Schläge sind wir aufgewacht.

Wir danken dir, daß du es uns gelehrt,
wie man sich gegen Tod und Teufel wehrt.

Wir danken dir, daß Disteln und auch Dorn
der Acker trug und nicht nur Brot und Korn,

daß du uns Flut und Hagelschlag geschickt,
daß du wie volle Ähren uns gebückt.

Wir danken dir, daß aus der Erde tief
uns deine Stimme laut beim Namen rief.

Wir danken dir, daß unser blanker Pflug
auf seiner Schar dein heiliges Zeichen trug.

Wir danken dir, daß du auf deutschem Grund
mit uns erneuert deinen alten Bund,

und daß aus unserm Bauernstamm
dem ganzen deutschen Volk der Retter kam.

Annemarie Koeppen †

(Entnommen aus: „Neues Volk auf alter Erde". Junker u. Dünnhaupt Verlag, Berlin)

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1942/0075
© Universitätsbibliothek Heidelberg

werden, daß das deutsche Landvolk auch anbauwillig und leistungsfreudig blieb. Bedeuteten doch die für das jetzt zu Ende gehende Anbaujahr ausgegebenen Erzeugungsschlachtparolen nicht etwa eine Betriebs- und Arbeitsvereinfachung, sondern durch Forderung nach Ausweitung des Hackfrucht- und Gemüsebaues eine zusätzliche Belastung durch vermehrten Arbeitsaufwand. Hinzu kamen die Erschwernisse, die sich für die Bäuerinnen durch Einsparungen im eigenen Haushalt ergaben. Es liegt in der Natur des Landhaushalts, daß man hier unter normalen Verhältnissen gewöhnt ist, „aus dem Vollen" zu wirtschaften. Infolgedessen bedeuten die heute verlangten Einsparungen erhebliche Umstellungen. Wenn man aber bedenkt, daß nur 1 l Vollmilch täglich eingespart eine zusätzliche molkereimäßige Buttermehrerzeugung von 32000 t jährlich ausmacht, d. h. eine Erhöhung des bisherigen Gesamtbutteranfalls um 5 vH., dann ist unschwer zu erkennen, wie auch auf diesem Gebiet „viele Wenig ein Viel" machen. Die gleichen Einsparungen werden von der Bäuerin auch bei Eiern, Getreide, Kartoffeln u. a. verlangt, um die Marktleistung des einzelnen Betriebes und damit seinen Nutzen für die deutsche ernährungswirtschaftliche Gesamtversorgung noch immer zu steigern.

Wie stark das Landvolk hier einsichtig mitgegangen ist — insbesondere die Bäuerin, die durch richtiges Disponieren und Wirtschaften in Haus, Hof und Stall weitere Mengen an Nahrungsgütern zugunsten der Gesamtversorgung einsparte —, zeigt die Tatsache, daß trotz der wiederum um rd. 4 Wochen verspätet einsetzenden Frühkartoffelernte der Anschluß an die neue Ernte erreicht werden konnte. Trotz der nur durchschnittlichen Ernte des Vorjahrs und trotz der Verluste durch den vorzeitig einsetzenden harten und langen Winter wurden auf Grund eines nochmaligen Appells des Reichsobmanns des Reichsnährstandes auch die letzten noch fehlenden Mengen — zum Teil in kleinsten Posten — aus den landwirtschaftlichen Haushaltungen herbeigeschafft. Die Mühe aber und die Einsatzfreudigkeit bei der Erfüllung der ausgegebenen Parole nach Ausweitung der Kartoffelanbaufläche ist durch eine gute Ernte belohnt worden. Infolgedessen konnten in der Presse schon mitten im Sommer die Richtsätze für die Winterversorgung der Bevölkerung mit Kartoffeln bekanntgegeben werden, die mit 4,5 kg je Kopf und Woche erheblich über den Zuteilungen des verflossenen Winters und Frühjahrs liegen. Auf den übrigen Gebieten der Ernährungswirtschaft liegen die Dinge ebenfalls so, daß wir mit voller Zuversicht auf die Sicherung unserer Versorgung in den Winter gehen können. Schon das Festhalten an den bestehenden Rationen bedeutet hier im Hinblick auf die Auswinterungsschäden bei den Halm- und Ölfrüchten eine beachtliche Leistung der Ernährungswirtschaft. Gilt es doch, dadurch entstandene Mangellagen an Rohstoffen für die Fettversorgung und an Futtermitteln u. a. für die Schweinemast auf andere Weise zu überbrücken. Um so mehr verpflichtet die Stunde stiller Besinnlichkeit am Erntedanktage im Hinblick auf diese Tatsachen zu sorgfältiger Verwendung und Auswertung aller Nahrungsgüter und zu weiterem Hilfseinsatz in der Landwirtschaft, soweit es in unseren Kräften steht. Damit statten wir unseren besten Erntedank ab.

Irmgard Genthe

Blick auf den Wilden Kaiser in Tirol. Im Vordergrund der Stallhäuselbauer in Going

Wolhyniendeutsche Bäuerin aus dem Warthegau

DIE BÄUERIN

Bei Herd und Brunnen schafft
sie spät und früh.
Sie muß am grauen Morgen
Feuer zünden,
In heißer Mittagsglut die Garben binden
Und abends sorgen für Gesind
und Vieh.
Die Anmut, die ihr einst die Jugend lieh,
Sie mußt' in Arbeit und im
Kindbett schwinden,
Und ihre braunen, harten Hände künden,
Daß sie ihr Teil getan an Plag
und Müh.
Und war vor Jahren doch ein
junges Ding,
Das froh zum Tanze ging mit
roten Wangen!
Nun aber hat sie mit dem
schmalen Ring
Den Ruf zu heilig hohem Amt
empfangen.
Wenn alles welkt und feig und
faul erschlafft:
Neu blüht aus ihrem Schoß
des Volkes Kraft.

Hans Giebisch

Entnommen: „Ostmark-Lyrik der Gegenwart", Adolf Luser Verlag, Wien/Leipzig

Bäuerin aus Ramsau im Berchtesgadener Land

UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
HEIDELBERG

http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1942/0076

© Universitätsbibliothek Heidelberg

Brot wird untersucht

Aus der wissenschaftlichen Arbeit für unsere Ernährung

Wie aus einem Pfefferkuchenteig werden aus einzelnen Brotscheiben kleine runde Plätzchen ausgestochen, und mit diesen Brotproben, die die Größe eines Zweimarkstückes haben, beginnt ein rücksichtsloses Untersuchungsverfahren. Es wäre gut, wenn alle Hausfrauen einmal miterleben könnten, mit welcher Mühe deutsche Wissenschaftler dafür sorgen, daß unser tägliches Brot stets auch ein gutes Brot ist. Wie gut unser deutsches Brot auch heute immer noch ist und wie wir mit einer Fülle von Sorten und Spezialitäten auch im Kriege noch verwöhnt werden, das wissen alle Ausländer sehr zu schätzen, die ins Reich kommen. Sie kennen diese Qualität und Auswahl längst nicht mehr. Da ist es für uns Deutsche gut zu wissen, daß unsere guten Brotverhältnisse kein Zufall sind, sondern das Ergebnis der täglichen Mühe unserer Bäcker und Brotfabrikanten, hinter denen, immer wieder beratend und mit neuen Erkenntnissen und Vorschlägen, eine langjährige wissenschaftliche Praxis steht.

Das Brotbacken ist nämlich gar nicht so einfach, wenn es sich nicht mehr darum handelt, daß die Bäuerin oder die Stadthausfrau früherer Zeiten für ihren eigenen Bedarf die Laibe in den Ofen schiebt. Sondern wenn für ein immer größeres Volk mit immer größeren Städten Bäcker und Brotfabriken das Brot in großen Mengen backen. Dann lohnt es sich schon, den uralten Vorgang des Backens genauer zu studieren und die Teigverhältnisse auf eine gut ausprobierte Formel zu bringen, wodurch Arbeit und Zeit gespart und eine immer gleich gute Brotware garantiert wird. Deutschland war das erste Land der Welt, das kurz nach der Jahrhundertwende mit einer ständigen wissenschaftlichen Hilfestellung bei der Broterzeugung begann.

Der Weg bis zum fertigen Brot, das die Hausfrau auf den Tisch bringt, beginnt für den Wissenschaftler auf dem Kornfeld. Eine Reihe Arbeitsvorgänge liegen dazwischen. Das gedroschene Korn muß gelagert werden, wenn man eine gute Vorratswirtschaft treiben will. Mit Kriegsbeginn wurde die Getreidelagerung geradezu eine Existenzfrage, und wenn es bisher gelungen ist, die errechneten Brotrationen immer pünktlich an alle auszuliefern, dann verdanken wir diese reibungslose Versorgung zu einem großen Teil der Wissenschaft. In besonderen Versuchsanstalten wurde in jahrelanger Arbeit eine sichere Methode gefunden, jedes Korn auf seine Lagerfähigkeit hin zu prüfen. Würde man nämlich Kornbestände lagern, die sich zur Lagerung nicht eignen, wäre ein Verderben großer Kornvorräte nicht zu vermeiden. Die Prüfung auf Lagerfähigkeit stützt sich im wesentlichen auf den Keimversuch, d. h. Korn, das auf einem hergerichteten Sandboden schnell und gleichmäßig Keime treibt, ist lagerfähig, wenn weitere Versuche ebenfalls positiv ausgehen.

Der nächste, recht komplizierte Vorgang ist das Mahlen des Korns. Im allgemeinen muß das Korn 12- bis 15mal durch die Mühlen gegangen sein, bis nach der Absonderung der übrigen Mehlprodukte das Backmehl fertig ist. Als am 1. April dieses Jahres zur Sicherung der Brotversorgung die Höchstausmahlung von 94 Prozent angeordnet wurde, standen unsere Brotbersteller zunächst vor einer schwierigen Umstellung. Aber auch hier kam die Wissenschaft zu Hilfe. In eigenen Versuchsmühlereien und -bäckereien in der Reichshauptstadt wurden auch für dieses neue Mehl immer bessere Bearbeitungsmöglichkeiten erprobt. Die Mischungsverhältnisse beim Mischbrot (Graubrot) zum Beispiel: $^1/_3$ Weizen, $^2/_3$ Roggen und 3 Prozent Backhilfsmittel, stehen für das ganze Reich einheitlich fest. Das Einhalten dieser Vorschriften wird laufend überprüft, und da die einzelnen Bestandteile des gebackenen Brotes genau festgestellt werden können, ist jedes Mißtrauen überflüssig. Kleine Veränderungen am Brot können natürlich hier oder da trotzdem gelegentlich auftreten und sind gewöhnlich durch die natürliche Mehlbeschaffenheit bedingt, die nicht immer gleich ist.

Die größte Sorge macht den Wissenschaftlern das Backen selbst. Erfahrene Bäcker stellen nach ihren Angaben immer wieder neue Teige her, die in Spezialmaschinen auf ihre Dehnbarkeit und anderes mehr geprüft werden. Beim Weizenmehl wird in zeitraubenden Verfahren nach dem Klebergehalt geforscht, der die Backfähigkeit ungemein erhöht. Auch über den Sauerteig und seine verschiedenen Bakterien hat man sich genaue Kenntnis verschafft und hat im Laufe der Jahre erreicht, daß die Teigbereitung heute allgemein in wesentlich kürzerer Zeit als früher vor sich geht, wodurch die Säurebildung, ein wichtiger Faktor für ein geschmacklich gutes Brot, besser kontrolliert werden kann.

Aufnahme: Retzlaff

Der fortgeschrittene Stand unserer Wissenschaft erlaubt es uns, auch heute immer höhere Anforderungen an das Brot zu stellen, insofern, als wir durch die Erkenntnisse in der Lage sind, die Erfordernisse des Krieges durch bessere Methoden auszugleichen. Inzwischen wird ja auch manche Hausfrau festgestellt haben, daß zeitweilige Mängel nach der neuen Ausmahlungsbestimmung im April wieder behoben sind. Bei den fortwährenden neuen Forschungsergebnissen und der entsprechenden Beratung der Brotbersteller wird die Entwicklung zu einem immer besseren Brot auch im Kriege fortschreiten.

Bei der Genauigkeit, mit der die Wissenschaft ums Brot betrieben wird, kann es nicht wundern, daß das Vollkornbrot mit Gütemarke besonders scharf unter die Lupe genommen wird. Das Gütezeichen wird erst dann erteilt, wenn eine der vier Untersuchungsstellen im Reich die Vollwertigkeit des Brotes festgestellt hat. Dieses Brot hat keinerlei Beimischungen von Backhilfsmitteln und muß einen bestimmten Wassergehalt aufweisen. Da, wie hier immer wieder festgestellt wird, Vollkornbrot tatsächlich den höchsten Vitamingehalt hat, ist eine erhebliche Verbrauchssteigerung in der letzten Zeit um etwa 30 Prozent besonders erfreulich.

Wie für die Heimat sorgt die Wissenschaft auch für das Brot der Soldaten. Haltbarkeit und tropenfeste Verpackung sind hier die Fragen, die im Vordergrund der Versuche stehen. Neben dem Knäckebrot und einem neuen, sehr dauerhaften Krustenbrot ist ein Verfahren erprobt worden, wonach mit Hilfe von Wachs- und Cellophanpapier ein sehr konzentriertes Brot bis zu einem Jahr und länger frisch und schmackhaft gehalten werden kann. Das Brot wird, nachdem es verpackt ist, noch einmal in den Ofen geschoben und sterilisiert. Jede Schimmelbildung ist dann ausgeschlossen. So wird mit Hilfe der Wissenschaft auch für das Brot für alle Fronten bestens gesorgt. L. R.

Die „Förderungsgemeinschaft für die Landjugend" sieht ihre schönste Aufgabe darin, den tüchtigen förderungswürdigen Jungen und Mädeln den Weg zu ihrem Berufsziel finanziell zu ebnen. Dies gilt vor allem auch für die zum Arbeitsdienst und zur Wehrmacht Einberufenen, die ihre Ausbildung nicht beenden oder fortsetzen konnten. Der letzte Sohn eines Kleinbauern oder die Tochter des Landarbeiters brauchen um die Kosten ihrer Ausbildung in landwirtschaftlichen Berufen keine Sorge zu haben. Entscheidend allein sind eigene Tüchtigkeit und Leistungen.

Während des Krieges wird durch Beihilfen gefördert der Besuch von:

Landwirtschaftsschulen,
höheren Landwirtschaftsschulen,
höheren Landbauschulen,
Landwirtschaftl. Studium,
Ländl. hauswirtschaftl. Ausbildungsanstalten und Hochschulen,
Lehranstalten des RNSt. für ländl. Rechnungswesen,
höheren Lehranstalten für Gartenbau (einschl. Wein-, Obst- und Gemüsebau),
Fachschulen für Obst-, Wein- und Gartenbau,
Bauschulen für Wasserwirtschaft und Kulturtechnik,
Lehranstalten für Bienenzucht,
Lehranstalten für Geflügelzucht,
Lehranstalten für Schweinezucht,
Forstschulen,
Hufbeschlaglehrschmieden,
Lehranstalten für Molkereiwesen,
Vieh- und Melkerschulen und weiteren Fachschulen,
Gehilfen- und Meisterkursen.

Die Förderungsbestimmungen verlangen grundsätzlich die aktive Zugehörigkeit zur NSDAP. oder einer ihrer Gliederungen. Eine Bescheinigung der NSDAP. bzw. deren Gliederung über Mitgliedschaft und Betätigung muß dem Antrag beigefügt werden. Außerdem ist die beglaubigte Abschrift des Lehrlingsprüfungszeugnisses sowie ein Kostenanschlag der zu besuchenden Fachschule mitzuschicken. Sämtliche abgelegten Prüfungen und Zeugnisse müssen mindestens das Gesamtergebnis „gut" aufweisen. Dem handgeschriebenen Lebenslauf ist die Erklärung beizufügen, daß der Bewerber aus einer erbgesunden Familie stammt. Auf dem Antrag ist weiter die Begutachtung des Antragstellers und seiner Familienverhältnisse durch den Kreisjugendwart sowie den Kreisbauernführer oder Wirtschaftsberater und die Landesbauernschaft zu vermerken. Antragsformulare sind erhältlich bei dem Kreisbauernführer, der Landesbauernschaft oder unmittelbar bei der Förderungsgemeinschaft für die Landjugend e. V., Berlin SW 11, Dessauer Straße 26.

UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1942/0077
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Aus der Arbeit Jugendgruppen, Erntehilfe — Aufnahme: Reichsfrauenführung

Alle im gleichen Dienst

Erntehilfe der NS.-Frauenschaft

Wie schon in den voraufgegangenen Jahren so haben auch diesmal wieder viele Tausend Frauen aus der Stadt sich bereit erklärt, den Bäuerinnen in Haus, Garten und Feld zu helfen. Wenn auch noch keine Abschlußzahl über die Erntehilfe der NS.-Frauenschaft vorliegt, so kann doch schon mit Sicherheit behauptet werden, daß sich die wachsende Einsatzbereitschaft der Frauen durch höhere Zahlen kundtun wird. 1940 haben 1236000 Frauen bei der Ernte- und Frühjahrsbestellung geholfen, 1941 waren es 1375000 Helferinnen, die 56 Millionen Stunden schafften. Dazu kommen alle die Frauen, die sich zur Hilfe im Haus bereit erklärt haben, und zwar im Jahre 1940 420000 Frauen, 1941 52200 Frauen mit 16 Millionen Stunden. Man kann heute schon sagen, daß in diesem Jahr mindestens 2 Millionen Frauen den Weg aufs Land gefunden haben; die Stundenanzahl geht mit Riesenschritten auf 100 Millionen zu.

Die Frauen haben auch in diesem Jahr auf den Feldern geholfen, wurden aber vor allem auf die Hausarbeit hingewiesen. Da den Bäuerinnen zahlreiche ausländische Hilfskräfte zur Verfügung standen, war der Einsatz bei der Feldbestellung zum Teil nicht so notwendig. Für die Bäuerin selbst bedeutete dies jedoch, daß sie noch mehr als bisher selbst draußen sein mußte und sich noch weniger um Haushalt, Garten und Vorratswirtschaft kümmern konnte. Hier war also in besonderem Maße Hilfe vonnöten. Die Stadtfrauen übernahmen daher vordringlich die in Küche und Wohnung anfallenden Arbeiten, kümmerten sich um die Gärten und sorgten dafür, daß Obst und Gemüse eingemacht wurden. Sie nahmen der Bäuerin vor allen Dingen die Sorge für die Kinder ab und stürzten sich mit Mut auf die Riesenberge der Stopf- und Flickwäsche.

Die Jugendgruppen des ganzen Reiches haben wiederum ihre besonderen Einsätze durchgeführt. In fast allen Gauen wurden Jugendgruppen-Erntelager veranstaltet. Jugendgruppenführerinnen und Kindergruppenleiterinnen fanden sich auch in diesem Jahr zum Osteinsatz; zum Teil vier, zum Teil sechs Wochen halfen sie in den neuen Gebieten. Allein im Warthegau wurden bis Mitte August 600 Jugendgruppenmitglieder, die auf 36 Lager verteilt gewesen waren, abgelöst. Auch der Mütterdienst konnte in diesem Sommer wieder zahlreiche Lehrkräfte benennen, die sich für einen mehrwöchigen Erntedienst zur Verfügung gestellt hatten. In vielen Gauen meldeten sich die Nähstubenleiterinnen für dringende Flick- und Näharbeiten im bäuerlichen Haushalt, in anderen wurden Kinderstuben der NS.-Frauenschaft hergerichtet.

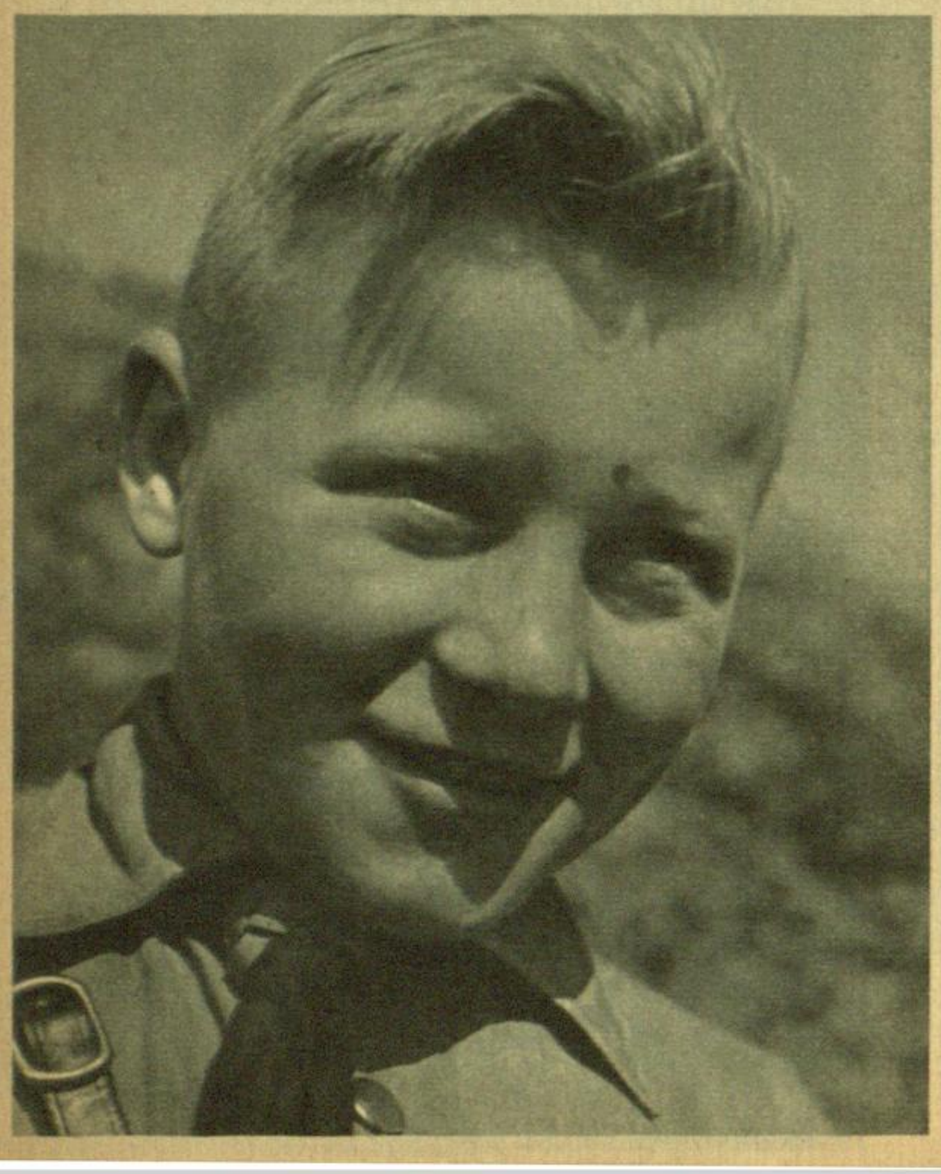
Neben den Arbeiten im bäuerlichen Betrieb fielen zahlreiche Hilfsarbeiten an, die, wenn auch nicht der Bäuerin, so doch ebenfalls der Landwirtschaft zugute kamen. So schreibt z. B. ein Gau: „Um die Frühjahrsbestellung überhaupt zu ermöglichen, bedurfte es eines starken Einsatzes zum Pikieren der Pflanzen in den Gärtnereien und zum Abwiegen und Abfüllen des Samens. So war in S. eine große Anzahl Frauen 8 Wochen lang in einer der größten Samenhandlungen halbtags beschäftigt." Ein anderer Gau schreibt: „In einer rein ländlichen Ortsgruppe mußten 30 Frauen zur Pikierung von Tomatenpflanzen eingesetzt werden. Dadurch konnten 120 Waggon Tomaten für W. sichergestellt werden." Die Benennung von Frauen für Gärtnereien ist sehr groß gewesen. So wird z. B. aus einem Stadtkreis gemeldet, daß dort ständig 200 bis 300 Frauen bereitstanden, um die Ernten in den Gärtnereien versandfertig zu machen, damit das eingearbeitete Personal in dieser Zeit schon neu anpflanzen konnte. Auf diese Weise wurde eine Ernte im Jahr mehr erreicht. In den Hauptgemüseanbaugebieten des Reiches wurden oft ganze Ortsgruppen der benachbarten Städte zum Ernten, etwa beim Spargelstechen oder Erbsenpflücken, umschichtig angesetzt.

Ein kurzer Hinweis auf die Erntearbeiten, die die Frauenschaft „in eigener Regie" durchführte, sei hier noch gegeben. Vor allem in Süddeutschland wurden von den Frauen wieder Flachsäcker, die bis zu 40 Morgen groß waren, angelegt. Im Rahmen der Brachlandaktion bearbeiteten die Ortsgruppen Korn- und Kartoffelfelder und betätigten sich beim Gemüseanbau. Es wird sogar von Äckern berichtet, die die Frauen erst gerodet, dann bebaut und schließlich abgeerntet haben.

Überall hat die NS.-Frauenschaft in enger Zusammenarbeit mit dem Reichsnährstand sich bemüht, ein möglichst zweckmäßiges System des Einsatzes in Anwendung zu bringen. Da diese Zusammenarbeit nun schon einige Jahre dauert, ging auch diesmal wieder alles wie am Schnürchen.

Die Erntehilfe der NS.-Frauenschaft gehört zu den Maßnahmen, die allen Beteiligten so selbstverständlich geworden sind, daß sie sie als Arbeitsvorgang von alltäglicher Bedeutung werten. Gerade, weil an ihr so viele teilhaben, und weil die Einzelarbeiten so gar nicht sensationell sind, tritt es den wenigsten recht ins Bewußtsein, daß die Erntehilfe der NS.-Frauenschaft auch ein beachtenswerter Faktor für die Sicherung unserer Ernährung ist. Wie unsere Frauen diese Arbeit empfinden, mag ein Brief dartun. Eine Frau aus dem Sudetengau schreibt: „Wir waren beim Erntedienst auf den Elgerwiesen, wendeten das Gras, machten Schwaden und fuhren das Heu ein. Es war ein selten schöner Tag. Da plötzlich ließ sich ein Flugzeug sehen, das ganz niedrig und behutsam über uns dahinflog. Wir konnten deutlich einige Insassen feststellen, winkten den Fliegern zu und arbeiteten dann fleißig weiter. Nach zwei Stunden erschien dasselbe Flugzeug wieder über uns, zog eine Schleife und verschwand hinter dem Jeschken. Als wir um 7 Uhr vom Erntedienst nach Hause kamen, wurde unsere Vermutung bestätigt, denn wir erfuhren, daß mein Junge, der Flugzeugführer ist, dagewesen war, um mir einen kurzen Besuch zu machen. Da ich nicht zu Hause war, er aber pünktlich zum Rückflug starten mußte, überflog er unsere Wiese und entdeckte uns. Er in der Luft — wir auf dem Felde, und doch alle im gleichen Dienste!"

Dr. Magda Menzerath



Dithmarscher Bauernjunge

Aufnahme: Purper

Die Förderungsgemeinschaft für die Landjugend hilft dem bäuerlichen Nachwuchs

Immer und immer wieder treffen wir in den Dörfern tüchtige Jungen und Mädel, die in ihren Berufen Gutes leisten und auf Grund ihrer charakterlichen und völkischen Eigenschaften durch hervorragendes sachliches Können geeignet wären, eine sorgfältige Ausbildung zu erhalten, und die doch nicht den durch den Reichsnährstand geschaffenen Ausbildungsweg für die landwirtschaftlichen Berufe beschreiten infolge materieller Schwierigkeiten.

Wir brauchen auf dem Lande den bestausgebildeten Nachwuchs. Nur die bestausgebildeten Kräfte aus allen Nährstandsberufen werden in Krieg und Frieden die Erzeugungsschlacht siegreich schlagen können. Sie müssen über bestes fachliches Können verfügen und eine intensive politische Ausrichtung erfahren haben, die sie alle Schwierigkeit besiegen läßt. Darum unsere Forderung: Jeder deutsche Junge und jedes deutsche Mädel auf dem Lande soll im erlernten Beruf eine umfangreiche Weiterbildung erhalten, die so weit führen muß, wie es die Fähigkeiten und Leistungen zulassen. Unter keinen Umständen dürfen materielle Hindernisse, ganz gleich welcher Art, den Gang dieser Weiterbildung, mithin die Beschreitung des genau festgelegten Ausbildungsganges, vorzeitig beenden.

UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
HEIDELBERG

http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1942/0078

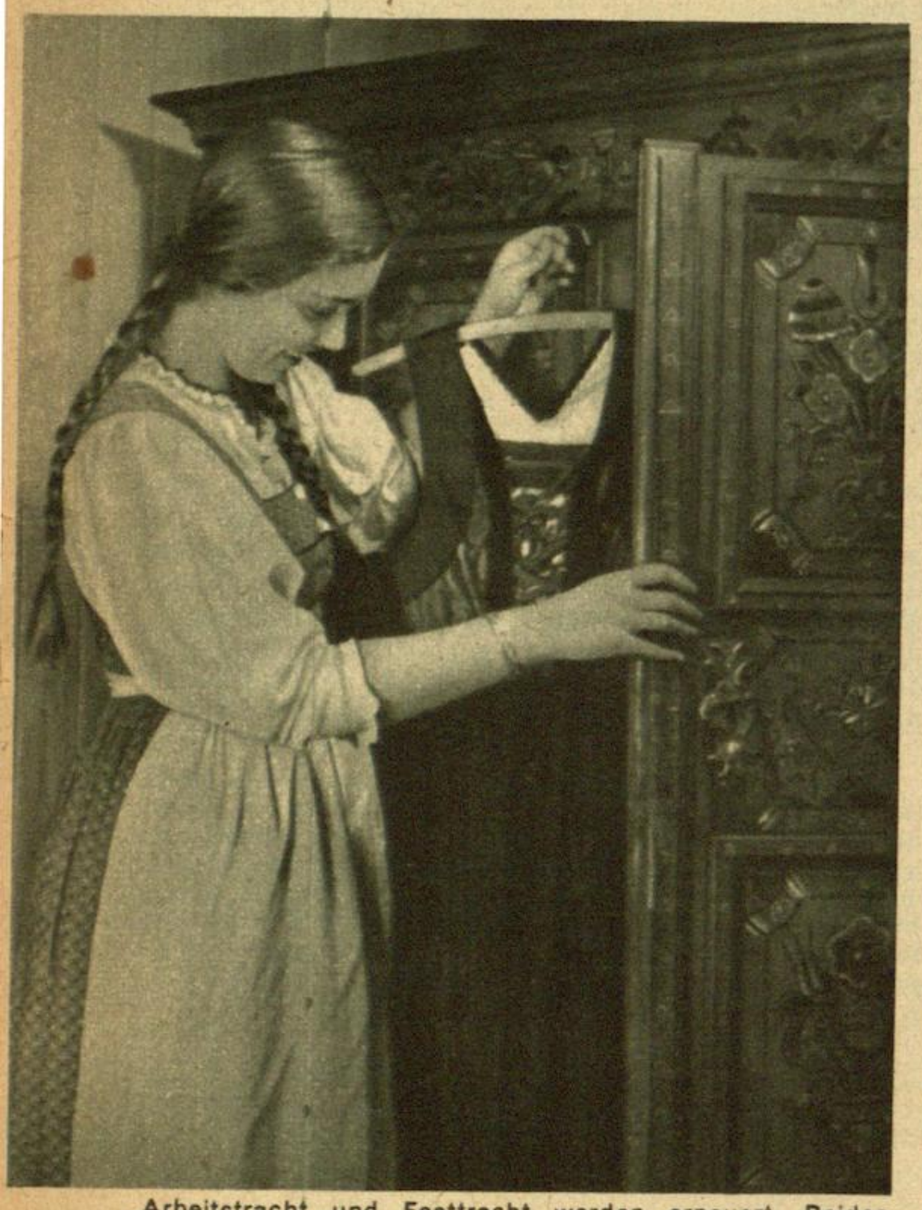
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Trachtenpflege ein. Sie regt eine Tal-, eine Dorfgemeinschaft an, ihre schöne bäuerliche Gewandung weiterhin zu tragen oder ihren Gebrauch wieder aufzunehmen.

Aber so glücklich liegt es selten. Meist ist eine Erneuerung der Trachten nötig, damit sie auch von der Jugend gerne getragen werden. Dies muß auf eine das Wesen der Tracht treu bewahrende Weise geschehen. Nach welchen Grundsätzen Frau Pesendorfer vorgeht, zeige ein Beispiel aus der im Gau Tirol bereits seit Jahren wirkenden und nun durch den Gauleiter umfassend gepflegten Trachtenerneuerung. In lebensgroßen Figuren, zwei Paaren, Mann und Frau, ist im Tiroler Volkskunstmuseum die alte, etwa vom Ende des 18. bis in die zweite Hälfte des 19. Jahrhunderts in dieser Form getragene Tracht des Alpachtales der erneuerten Alpertracht gegenübergestellt.

Die unerhört charakteristische Wirkung der alten Tracht liegt in der Gediegenheit des kräftigen lichtgrauen Lodens der Joppe von Mann und Frau, der in klarem Gegensatz zum Schwarz des ledernen Besatzes und des dicht gefalteten Kittels steht, zum leuchtenden klaren Blau der Schürze und der köstlich farbigen Stickerei am grün umrandeten Brustlatz.

Alle die diese Tracht so kennzeichnenden Merkmale wurden bei der Gestaltung einer für heute tragbaren Form getreulich beibehalten. Die lastende Fülle des viele Meter weiten Rockes ist gemindert, doch so, daß die schwingende Weite, der schöne Fall gewahrt bleiben. Das Mieder der alten Tracht ist vorn bis zur Breite von schmalen Achselbändern geschrumpft, die Rückenteile mit der schönen Stickerei reichen knapp unter die Achselblätter. Breite, über die Brust laufende Verschnürungen sind nötig, um das Ganze zusammenzuhalten, die ganze Schwere des Rockes lastet an den Achselträgern. Die neue Tracht dagegen führt das Mieder weiter bis zur Mitte; es ist so geschickt geschnitten und abgenäht, daß es auch ohne Versteifungen und Fischbeinstäbe und dicke Wattierungen, wie man sie häufig an alten Trachten findet, dem weiblichen Körper Halt und schöne Form gibt. Der Brustlatz ist entsprechend schmäler, doch wie der alte schön gestickt. Darüber liegt die als charakteristisch beibehaltene blaue oder rote, jedoch nun schmale und nicht mehr einzwängende Verschnürung. Der Mantel, nach Art der Männerjoppe aus handgewebtem Loden, bedeckte bei der alten Tracht nur Rücken und Schultern, während er Brustlatz und Schürze unbedeckt ließ, eine Form, die bei der leichteren Art der Tracht nicht mehr genug Wärmeschutz bietet, als Mantel also ihren Zweck nicht erfüllen würde. Der Mantel der erneuerten Tracht schließt in der Mitte und hat eingeschnittene Taschen zum Wärmen der Hände. Er bietet seiner Trägerin Schutz vor Kälte, Nässe und Wind, wie es ein Mantel tun soll. Dabei ist die großzügige Schnittform, die typische dreifache Rückenfalte, die dekorative breite Einfassung aus schwarzem Wildleder oder Tuchloden beibehalten. Die Strümpfe der alten Tracht, sogenannte Riedlstrümpfe oder Beinhösln, messen auseinandergezogen 1½ bis 2 Meter, eine Länge, die wohl ursprünglich dem Zweck diente, an kalten Tagen auch über die Oberschenkel hinaufgezogen zu werden. Sie wurden zu Wulsten (Riedeln) zusammengeschoben und bedeckten nur die Wade. Die neue Form hat wie jeder Normalstrumpf Füßlinge aus weißer Wolle oder Baumwolle und kann, wenn man der älteren Form in einer besonderen Weise gerecht werden will, in Quermodel gestrickt sein. Der schön und gefällig gearbeitete Schuh der alten Tracht konnte, ähnlich wie die Hutform, den heutigen Handwerksmeistern als einwandfreies Vorbild dienen.



Arbeitstracht und Festtracht werden erneuert. Beides steht in voller Harmonie zum Gesamtcharakter des Tales

Um zu solchem schönen Ergebnis zu kommen, müssen wissenschaftliche, künstlerische und schneidertechnische Fachkräfte zusammenwirken. Denn was die Wissenschaft an echtem bodenständigem Trachtengut aufspürt, wird von der Künstlerin in sorgfältiger malerischer Wiedergabe festgehalten und bei den neuen Entwürfen verwertet, das so Gewonnene wird von der Schneiderin in die Praxis umgesetzt, Schnitte werden ausgearbeitet, in Schulungslehrgängen geben die Schneiderinnen die Anleitung zur Ausführung, vor allem der einfachen Arbeitstracht, an die Werkgemeinschaften des BDM., der Frauenschaft und des Reichsnährstandes und an andere. Denn auch in der Durchführung muß die Tracht auf einer soliden Grundlage bauen.

Die werkgerecht ausgearbeitete Arbeitstracht bildet Anfang und Grundstock der Trachtenerneuerung im heute lebendigen Sinn. Alle Werkarten, die früher so wesentlich an der handwerklich und stofflich so vorbildlichen Ausführung der Tracht beteiligt waren, sind auch heute wieder in ihren Dienst gestellt.

Alte und erneuerte Tracht aus dem Alpachtale in Tirol

Die bäuerliche Handwebe kommt wieder zu Ehren. In den Webschulen und Webstuben werden von jungen Frauen und Mädchen die guten Stoffe gewebt, deren Webart und Muster einen Teil der praktischen Verwirklichung der von der Mittelstelle gegebenen Anregungen und Vorbilder bedeutet. Es ist eine Lust, die Freude und den Eifer mitzuerleben, mit denen am Webstuhl geschafft wird, die Freude, mit der dann genäht und gestickt wird, bis die neue Tracht in schlichter und kleidsamer Form, farbenfrisch und sauber, die Trägerinnen schmückt.

Mit Handwerk und Industrie wird zusammengearbeitet, denn wenn man auch die Eigenerzeugung, die Selbstanfertigung wieder anregt, so wird doch häufig genug die Bäuerin auch Stoffe vom Meter kaufen müssen. Nach den Vorschlägen von Frau Pesendorfer weben Textilfirmen die schlichten Druckstoffe mit den überlieferten Mustern von Linien, Punkten, feinem Rankenwerk für die einfachen Leibkittel, die schönen Brokate für das Festgewand, die Loden und Tuche in kräftigen Farben für die Joppen der Männer und Frauen.

So wie die für die Trachten arbeitende Industrie werden alle Zweige des Handwerks und der Heimarbeit von der neu aufblühenden Trachtenpflege berührt. Die Heimklöppelei erhält gute Muster, um Spitzen herzustellen, die den Halsausschnitt und die Ränder der kurzärmeligen blütenweißen Trachtenhemden schmücken. Der Silberschmied arbeitet Filigranknöpfe und Schließen aus Silber. Die Federkielstickerei, die vielfach für die flachen Halbschuhe der Frauen und die breiten Ledergürtel der Männertracht überliefert ist, wird wieder belebt.

Das bereits erwähnte Buch von Frau Pesendorfer, das im Callwey-Verlag, München, erschienen ist, gibt mit seinen vielen farbigen Abbildungen und genauen Textanweisungen den Frauen dieses Gaues Anleitung, wie sie ihre Taltracht zeitgemäß und schön anfertigen können, ob sie nun aus dem oberen oder unteren Inntal, aus dem Ötztal oder dem Wipptal kommen. Denn Tracht kann nicht willkürlich getragen werden, sondern ist allein in der Gegend, die sie hervorbrachte, gebunden.

Für andere Landschaften Großdeutschlands sind Trachtenmappen in Vorbereitung, zum Teil stehen sie knapp vor dem Erscheinen. Diese Mappen, die, unter dem Titel „Unsere Tracht" im Verlag Ludwig Voggenreiter, Potsdam, von der Mittelstelle herausgegeben werden, enthalten außer den Bildern der Tracht für die entsprechende Landschaft neben einer grundsätzlichen Einführung eine genaue Beschreibung und Anleitung zum Nähen sowie Schnittmusterbogen.

Der Mittelstelle Deutsche Tracht haben sich aufs engste angeschlossen alle die Organisationen, die sich mit der Belebung der Volkstracht befassen. Die NS.-Frauenschaft, deren Einrichtung sie ist, sorgt für die Verbreitung des Trachtengedankens in den eigenen Reihen. Denn die Frau, der innerhalb und für die Familie die Pflege und vor allem auf dem Lande oft noch die Herstellung der Kleidung obliegt, kann am erfolgreichsten Bewahrerin und Förderin sein des bäuerlichen Gewandes.

Und die Jugend, die in ihrer Begeisterungsfähigkeit der volkstumerhaltenden Kraft der Tracht besonders bewußt ist, in den lebendigen Sinn und die praktische Durchführung der Trachtenerneuerung einzuführen, heißt dem begonnenen Werk die Zukunft sichern.

Dr. Boger-Eichler

Sämtliche Aufnahmen von Purper, Berlin

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1942/0079
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Einem deutschen Dichter zum Gedächtnis

Vor 25 Jahren fiel Walter Flex

Am 15. Oktober 1917 hatte sich auf der Insel Ösel, auf dem Gute Peudehof, eine große Menge von Russen mit ihren Bagagewagen gestaut. Ein deutscher Offizier forderte sie auf, sich zu ergeben, doch im selben Augenblick wollte ihn ein russischer Offizier gefangennehmen. Da schwang sich der Leutnant Walter Flex, um den Kameraden zu retten, auf ein herrenloses Kosakenpferd und sprengte gegen den Feind an. Wütendes Feuer empfing ihn. Eine Kugel fuhr ihm in den Leib. Walter Flex stürzte, ein Landsturmmann sprang vor, um den Russen, der den Schuß abgefeuert hatte, niederzuschlagen. Doch der Schwerverwundete sagte: „Laß ihn, er hat nur seine Pflicht getan."

Man trug den innerlich Verblutenden in den Gutshof, eine Operation war nicht mehr möglich. Dort, auf Stroh, diktierte er seinem Burschen die letzte Karte an die Eltern, und als der Bursche als Anschrift Herrn und Frau Professor Flex, Eisenach, schreiben wollte, wehrte er lächelnd ab. „Nur an den Vater, damit die Mutter nicht erschrickt." Am frühen Nachmittag des 16. Oktober starb Walter Flex. Zur selben Stunde erhielt sein Regiment den Marschbefehl, so konnten ihm nur neun Kameraden seiner lieben Kompanie das letzte Geleite geben. Auf dem Friedhof von Peude begruben sie ihn. Seitdem umhegt die Liebe des deutschen Volkes sein Grab. Er liegt dort, wo sich einst das deutsche Ordensschloß Peude erhob.

Drei Söhne opferten die Eltern Flex dem Weltkrieg. Otto Flex war im September 1914 gefallen, Martin starb kurz nach dem Zusammenbruch 1919 an den Folgen einer schweren Verwundung. Doch haben Vater und Mutter das Leid um ihre Söhne bewundernswürdig getragen. Als Martin beerdigt wurde, feuerte die Reichswehr über dem offenen Grab drei Salven ab. Da richtete sich die Mutter auf und sprach leise vor sich hin: „Für jeden meiner Jungen eine Salve ..." Und auf ihr eigenes Grab wünschte sie die Worte ihres Sohnes Walter gesetzt:

Denn wer auf die preußische Fahne schwört,
hat nichts mehr, was ihm selber gehört.

Aus solchem Elternstamme konnte nur pflichtgetreues, heldenmütiges deutsches Wesen hervorgehen. Und diese Eltern haben Deutschland einen Dichter geschenkt, der nie vergessen werden wird. Denn in Walter Flex hat sich die deutsche Tapferkeit verkörpert. In dem Großen Krieg ist er mit seinen Dichterworten den Suchenden der Begleiter gewesen, den Kameraden der anfeuernde Freund. In seinem „Wanderer zwischen beiden Welten", diesem unvergänglichen Buch, in dem er seinem gefallenen Freunde Ernst Wurche ein so ergreifendes Denkmal setzte, haben sie sich alle wiedergefunden — die Kämpfenden draußen, die Sorgenden zu Hause. Das Werk ist zum Glaubensbekenntnis des deutschen Soldaten schlechthin geworden, ein Bekenntnis der Bewährung im Männlichen und im Menschlichen.

Drei Jahre lang lag der Dichter „im Felde zwischen Tag und Nacht", wie eine seiner Gedichtsammlungen heißt, und was er erlebte, dachte, wie er um die Kameraden trauerte, die der Krieg von ihm riß und deren Tod er doch als Opfer der Notwendigkeit empfand — das hat er aufrüttelnd, einfach, ehrlich, wahr in seinen Versen gesagt. So ist Mensch und Werk bei Walter Flex eine Einheit geworden. Und das, was sein Leitwort als Offizier und Führer gewesen ist: „Leutnantsdienst tun, heißt seinen Leuten vorleben, das Vorsterben ist wohl nur ein Teil davon", das hat er mit seinem eigenen Leben wahr gemacht. Sein Heldentod bezeugt es.

Und unter welch harten Kriegsumständen hat er seine Werke geschrieben! Freilich, die „Zwölf Bismarcks", zu denen er in der beglückenden Zeit seines Hauslehrertums auf den Bismarckschen Gütern Material gesammelt hatte, und seine Dramen „Demetrius" und „Lothar" entstanden noch in friedlicheren Zeiten, doch was der Kriegsdichter Flex schrieb, ist alles unter unsagbaren Mühen im Feld zustand gebracht worden. Im Kriegswinter 1916 erblühte ihm das Märchenspiel „Die schwimmende Insel", in der sich das Erlebnis des Krieges symbolhaft um das Opfer der Helden und den ewigen Sieg des sich erneuernden Lebens rankt. Der gefallene Soldat, der der „Soldat Gottes" geworden ist und für eine kurze Weihnachtsstunde zu Vater und Geschwistern zurückkehren darf, trägt den Namen des gefallenen Bruders: Otto.

Weihnachten 1914 hatte Walter Flex bereits zu einer Weihnachtsfeier des Regimentes etwas schreiben müssen. Nach einer als Horchposten verbrachten Nacht, im Schützengraben und im Lärm der Meldestube schrieb er, drei Stunden vor der Feier, sein „Weihnachtsmärchen" nieder, das dann anschließend in der Kirche vorgelesen wurde.

„Kein Wort ist später mehr daran geändert worden", hat er im nächsten Urlaub seinen Eltern erzählt. „Das war die stärkste Inspiration, die ich je hatte."

Sein letzter Entwurf, das Manuskript zur Kriegsnovelle „Wolf Eschenlohr" trug er in der Kartentasche an seiner Seite mit durch den russischen Krieg. Und durch dieses Manuskript drang auch die Kugel, die sein Leben endete. Die Blätter waren durch die Gewalt des Schusses wie aneinander geheftet. Nach seiner Verwundung legte Walter Flex seinem Burschen ans Herz, doch ja für die Mappe mit dem Manuskript gut zu sorgen. Die Gedanken des sterbenden Dichters gingen zu seinem letzten Werk, das er nicht mehr vollenden sollte.

In den Gestalten, die er in seinen Kriegserzählungen und Kriegsversen schuf, haben hunderttausende von deutschen Eltern die Gestalten ihrer Söhne gesehen. Sie gewannen aus ihnen das Bild der weltüberwindenden Tapferkeit, so wie Walter Flex sie dargestellt und verkörpert hat. Und sie hüteten das Werk des Dichters in ihren Herzen, das inzwischen ein Vermächtnis geworden ist. Es spricht zu uns allen, heute, da Deutschland wiederum eine Sendung erfüllt. Sophie Rützow

Soldatentraum

In einem Russendorfe zog
Ich nachts die Reitstiefel aus
Und fiel in einen Traum und flog
Auf Kinderschuh'n ins Elternhaus.

Die Türen gingen auf und zu,
Von Kinderhänden leicht bewegt,
Als atmete in stiller Ruh
Das Haus, vom Leben frisch durchregt.

Ich war daheim und war ein Kind;
Doch als das Feld sich kaum bereift,
Hat mir der kühle Morgenwind
Die Kinderschuhe abgestreift.

Ich lag im Stroh, des Königs Mann,
Fremd, tot und öde war das Haus.
Ich zog die Reitstiefel an
Und ritt ins Morgenrot hinaus.

Walter Flex

(Aus: „Im Felde zwischen Nacht und Tag". Gedichte. Verlag C. H. Beck, München)

In seinem Buch „Walter Flex, ein Kämpfer" deutet E. G. Zwahlen den Weg und das Werk des Dichters. Besonders klar wird darin die Stellung des Dichters in seiner Zeit sichtbar, die Auseinandersetzung eines Vorläufers für das neue Gemeinschaftsbewußtsein mit dem bürgerlichen Individualismus der Welt vor 1914. Außerdem gibt das Buch einen guten Überblick über die weniger bekannten Werke von Walter Flex, vor allem auch über sein dramatisches Schaffen. Das Buch ist im West-Ost-Verlag, Berlin SW 61, erschienen (Preis geb. 4,80 RM.).

Rauhbautze

Soldatenbrief über ein zeitgemäßes Thema

SS-PK. Sehr verehrtes Fräulein in der Heimat!

Entschuldigen Sie, daß ich mit immer noch schmuddligen Händen und nicht ganz sauberen Fingernägeln diesen Brief schreibe. Aber in dem Granattrichter von heute früh hatte sich zwar einigermaßen sauberes, aber kein warmes Wasser angesammelt, und ein Holzspan arbeitet leider auch nicht so gründlich wie der Manikürekasten auf Ihrem Toilettetisch.

„Entschuldigen Sie" ... mit diesem Anfang ist eigentlich schon erklärt, warum ich schreibe. Kann ich etwas dafür, daß in unserm Moorloch kein warmes Wasser läuft? Wozu also Entschuldigung? Es muß sich endlich überall herumsprechen, daß wir hier draußen mit jedwedem Dreck auf Du stehen, daß wir auf Zivilisation notgedrungen pfeifen müssen und daß wir überhaupt ziemliche Rauhbautze geworden sind. Dafür haben wir Entschuldigungen nicht nötig, wohl aber Euer Verständnis.

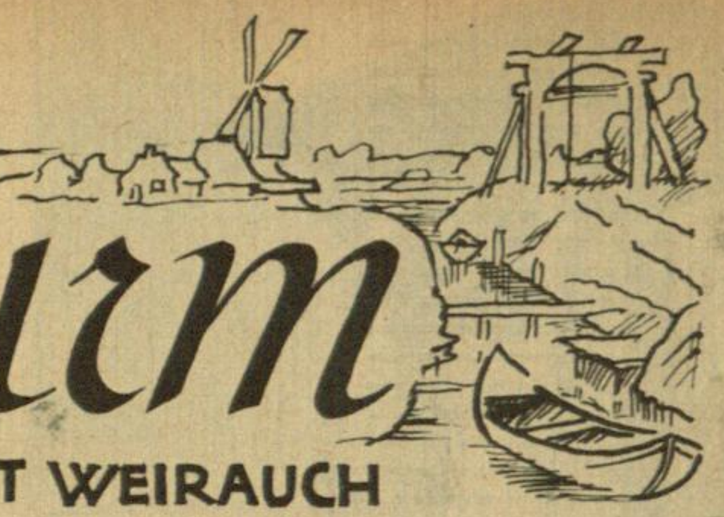
Als wir damals 1939 in die Kasernen einrückten und uns erstmalig in den neuen Uniformen zeigten, da habt Ihr gestaunt, warum wir uns die Feldblusen so weit und die Stiefel nicht nagelneu verpassen ließen. Das war der erste Riß zwischen unserer bisherigen zivilen Lebensform und der kriegerischen Haltung, die wir nun schon seit drei Jahren tragen. Wo bisher unser Wörterbuch die Begriffe „nett" und „eigenwillig" führte, da hieß es nun „feldbrauchbar" und „einheitlich". Und so sind wir denn ausgerückt; derbes Zeug an Leib und Füßen, das Handtuch rauh, aber dafür um so kleiner; ein Stück Seife „für alles", Rasierzeug und ein Taschenmesser. Das muß genügen. An persönlichen Dingen nicht mehr als die Brieftasche und ein Foto (oder mehrere) von „unsern lieben Frauen". Es bleibt nämlich nicht viel Platz am Infanteristen frei, wenn er marschmäßig ausgerüstet ist ... Seht, mit diesem „Inventar" leben und kämpfen wir nun schon durch alle Feldzüge hin bis zum heutigen und auch noch den nächsten Tagen! Gewiß, die einzelnen Stücke haben sich erneuert, aber es sind dieselben Dinge geblieben. Und wenn wir selbst wollten, es kann kein Stück dazukommen. Ihr könntet uns Stapel von Wäsche und Büchern, von Parfüm und Kleiderbürsten schicken — wir müßten alles liegen lassen, weil einfach kein Platz mehr ist. Darum ist es besser, sich gar nichts erst zu wünschen. Dann hat die liebe Seele ihre Ruh!

Ja, die Seele! Unsere innere Ausstattung haben wir noch mehr und härter auf „feldmarschmäßig" umstellen müssen wie das Äußere. Für Ziviles und Privates bleibt nur ab und zu ein Blick in die Brieftasche oder irgendein dünnes Heft ... Selbst Zeitung und Rundfunk sind oftmals Luxus. Dafür haben wir auch keine seelischen Leiden oder „Probleme". Alles ist klar, natürlich und auch meist allen ziemlich bekannt. „Nerven" zum Beispiel wird man bei uns ver-

Fortsetzung nebenstehend

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1942/0080
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Junger im Baum Sturm



ROMAN VON ANNA ELISABET WEIRAUCH

4. Fortsetzung

Und es sind Hände, die viel und schwer gearbeitet haben, ein langes Leben hindurch, und die jetzt noch keinen Augenblick in der Woche müßig sind. Sie sind hart und runzlig, diese Hände, sehr, sehr gründlich gesäubert — denn auch das gehört zur Heiligung des Feiertages — aber man sieht ihnen die Mühe dieser gründlichen Säuberung an. Es ist keine träge, verwöhnte, gut gepflegte und oft geküßte Hand ... es ist eine Hand, die sich nicht scheut, in die Erde zu greifen, Unkraut zu jäten, tage- und tagelang, von der Morgendämmerung bis in die sinkende Nacht der mühevollen Arbeit des „Krentens" zu helfen ... aus hunderten und aber hunderten von wachsenden Trauben die unscheinbarsten Beeren herauszuknipsen, damit die anderen desto größer und schöner sich entwickeln können — eine nicht endende, ermüdende Arbeit, manchmal tief gebückt, manchmal die Hände hoch über dem Kopf erhoben, stundenlang auf einer Leiter unter dem glühenden Glasdach hockend, immer mit scharfer Aufmerksamkeit und Behutsamkeit, um die kostbaren Trauben nicht zu beschädigen ... oh, Christa kennt die Arbeit, sie hat oft genug geholfen, denn im ganzen Westland ist keine Kinderhand und keine Greisenhand entbehrlich, wenn die Zeit des Krentens gekommen ist ...

In den alten Händen ist keine Unrast, sie liegen sehr still, sie sind müde und ruhen aus, und Christa begreift, daß diese Ruhe ihnen not tut und daß sie diese wenigen Stunden am Sonntag untätig sein wollen und können — daß sie nicht nach einem Strickstrumpf greifen ... oder nach einer Zigarette ...

Aber der Mund, der in der Woche viel geschwiegen hat, bewegt sich gern ... nicht in übertriebener Hast, nicht in eifrigem Geplauder. Aber er stellt Fragen ... viele Fragen, die nicht immer leicht zu beantworten sind. Mit dem Haushaltsgeld fängt es an und mit dem Kirchenbesuch hört es auf ... oder auch umgekehrt. Nicht mit Christas Kirchenbesuch — o nein! Daran wird nicht gerührt. Aber daß Dirk seine Pflichten nicht vernachlässigt, daran muß immer wieder gemahnt werden. Wann hat er gebeichtet, wann ist er zum Abendmahl gegangen? Daß Christa ihn nicht abhält, ist selbstverständlich, aber sie findet es ein bißchen übertrieben, daß sie dafür verantwortlich gemacht wird. Schließlich ist er ihr Mann und nicht ihr Kind, und er muß selber wissen, was er zu tun hat.

Eine solche Antwort liegt ihr auf der Zunge, aber sie unterdrückt sie. Sie beschränkt sich auf sehr unvollständige Auskünfte, wie „Ich glaube" oder „... ich weiß nicht."

Sie weiß sehr vieles nicht, wonach sie gefragt wird. Nicht einmal, womit das Mädchen das Linoleum bohnert oder ob sie das Kupfer nach dem Putzen mit Wachs abreißt. Sie verspricht, nach allem zu fragen und für alles zu sorgen, aber sehr oft kommt sie in die Verlegenheit, daß sie die Fragen auch das nächstemal nicht zur Genüge beantworten kann. Die ganze Woche über hat sie nicht einen Augenblick daran gedacht, aber wenn sie das Haus in Poeldijk betritt, fällt ihr alles wieder ein, und es überkommt sie wie eine Examensangst. Denn die alte „Mevrouw" vergißt nichts, und Christa kann sehr schlecht lügen ... sie wird rot dabei und stottert. Sie hört nie einen Verweis ... nur ein kurzes, bedeutungsvolles „Soso" ... aber sie fühlt sich tief beschämt. Und wenn sie einen Blick von Cato auffängt, ein vielsagendes bestätigendes Kopfnicken oder ein spöttisches Lächeln, dann fühlt sie sich gekränkt und geärgert ...

*

Der Wagen ist da! Das unbeschreiblich aufregende Ereignis ist eingetreten — der gewünschte, erhoffte, erwartete, lange gewählte und viel besprochene Wagen ist da ... lackglänzend und nickelblitzend steht er vor der Tür und wartet darauf, daß man sich in seinen Lederpolstern bequem zurechtsetzt.

Da steht er, ein Wunderding, der fliegende Koffer aus dem Märchen, die Welt ist kleiner geworden durch seinen Besitz, oder auch größer ... alles ist mehr in die Nähe gerückt, hemmende Mauern sind durch einen Zauberschlag umgefallen wie Pappkulissen. Unendlich weit sieht man nach allen Seiten, von überall her lockt und ruft es ... bis hinaus nach Den Helder kann man fahren oder bis hinunter nach Domburg ... bei van Kempen in Warmond kann man essen, oder im Spaander in Volendam ...

Es ist schon ein klein wenig enttäuschend, wenn Dirk etwas zögernd sagt: „Heut müssen wir wohl erst einmal nach Poeldijk fahren ... die Eltern sind sicher auch schon sehr neugierig ..."

„Natürlich!" sagt Christa tapfer. „Außerdem muß er doch erst eingefahren werden. Sehr weit könnten wir sowieso nicht. Und wenn du etwa mit ihnen und Toosje eine kleine Tour machen willst ... ich bleib' ebenso gern ein bißchen allein, heut nachmittag oder morgen ... wirklich, das macht mir gar nichts."

Es ist noch ziemlich früh am Sonnabend nachmittag, als sie ankommen, die Arbeit ist noch überall im Gange. Vater läßt sich leider bei der Ankunft nicht sehen, und er ist der einzige — das weiß Christa —, der ein herzliches und erfreuliches Wort gefunden hätte. Die Mutter und Toos gehen um den Wagen herum, sie betrachten ihn aufmerksam, sie nicken mit gepreßten Lippen.

Christa sagt nichts, sie hat nicht den Mut, eine Antwort herauszufordern. Dirk fragt stolz und strahlend: „Nun? Wie findet ihr ihn?"

„Sehr hübsch", sagt die Mutter ohne Begeisterung. „Kostet auch sicher einen Haufen Cente. Ich hoffe nur, daß du dich nicht übernommen hast, mein Junge."

Eine leichte Röte schießt Dirk in die Stirn. „Ich bin kein Verschwender, Mutter!" sagt er mit einem gezwungenen Lächeln. „Kennen Sie mich so schlecht? Halten Sie mich für leichtsinnig?"

Die Mutter fährt leicht mit den Fingerspitzen über den glänzenden Lack, als müsse sie die Qualität prüfen — oder als wolle sie ein Stäubchen entfernen.

„Ich habe dich nicht dazu erzogen", sagt sie, ohne den Schimmer eines Lächelns.

„Im Haag leben die Leute alle über ihre Verhältnisse!" verkündete Toos mit unumstößlicher Sicherheit. „Und böse Beispiele verderben gute Sitten. Wenn man nicht die nötige innere Festigkeit besitzt, ist die Stadt ein sehr gefährliches Pflaster."

In Christa kocht eine Bitterkeit auf, sie beißt die Zähne aufeinander, um eine Antwort zu unterdrücken. Dirk ist von einer rührenden Geduld, er lacht und tätschelt seiner Schwester den Rücken, als wäre sie ein kleines Kind, das altkluge Bemerkungen äußert: „Keine Angst, Schwesterchen! Ich stehe ziemlich fest auf meinen Füßen. Nicht wahr, Christa? Wir lassen uns nicht durch den Haagschen Wind verwehen!"

Christa fühlt, daß Dirk sich bemüht, sie in das Gespräch hineinzuziehen. Wahrscheinlich hat er ihr verstocktes Gesicht wahrgenommen. Um ihm den Gefallen zu tun, lächelt sie mit blassen, steifen Lippen: „Ist es im Haag so viel windiger als hier draußen? Ich finde immer das Gegenteil ..."

Fortsetzung auf Seite 66

Rauhbautze

Fortsetzung von Seite 62

geblich suchen. Der kribbligste Hase wird hier bald so stur wie alle Landser. Die Freiübungen bei Granatfeuer ersetzte er durch eifriges Ohrenspitzen. Nie wird von Gefahr, von Trommelfeuer, von schweren Tagen oder gar von Heldentum gesprochen — hier gibt es dafür höchstens rauhbautzige Ausdrücke. Man sagt „mulmige Kiste", „Iwan haut auf die Pauke", „es gibt dicke Luft" und „Max hat wieder ein Ding gerissen". So entstand unsere Soldatensprache, die so laut und überdeutlich klingt, wenn Ihr sie hört.

Das gleiche gilt von den „Sitten" der Landser. Unsere Lebensart ist die Folge eines wechselvollen Lebens unter feindlichem Beschuß und freundlicher „staatlicher" Fürsorge. — Wer gerade aus dem Feuer kommt und eine Schokoladentafel kriegt, der fr ... sie halt auf einen Sitz. Maßzuhalten fällt dem Soldaten schwer. Heute schmeckt's, immer ist ein Grund zum Feiern. Also los! Wer weiß, was morgen ist? Und wenn morgen nichts ist als Kampf und Dreck, dann ist's halt auch nicht anders. Und was der Soldat denkt, das sagt er auch. Hier draußen darf er das. Kein Führer raunzt, wenn einer, der mit ihm im Feuer im gleichen Trichter liegt, klar und deutlich das Kernwort der Front knurrt, das wie Schokolade mit Sch anfängt, sonst aber nichts damit zu tun hat.

Jetzt müßte ich natürlich wieder um Verzeihung bitten, liebes, wohlerzogenes Fräulein! Aber Sie haben sicher schon gemerkt, worauf das alles hinauswill: Ihnen daheim zu erklären, daß wir hier Männer werden mußten, und daß unsere Rauhbautzigkeit hier draußen genau so natürlich ist wie Eure Wohlerzogenheit daheim. Und dennoch — sie ist letzten Endes eine Form, die wir uns anerzogen. Im tiefsten Innern steckt schon noch die — Kinderstube.

Und wenn wir dereinst wiederkommen, dann — glaubt es mir — allerdings als Rauhbautze — aber ... „auf dem Wege der Besserung".

SS-Kriegsberichter Willibald Janzowski

Das Wiedersehen

Du kamst mit blanken Augen
Erwartungsvoll herein – –
Ob meine Händ' noch taugen,
Gut zu dir zu sein?

Hab' Waffen nur getragen –
Und alle Zärtlichkeit,
Wenn wir da draußen lagen,
Blühte fern und weit ...

Ich kann nur stumm dich grüßen,
Wenn du dich an mich drängst,
Gefallen sind die süßen
Liebesworte längst.

Ach, hab' Geduld! Gefallen
Ist mehr als dies da vorn!
Und von den Rosen allen
Blieb allein der Dorn.

Ach, hab' Geduld! Und warte,
Du liebes Angesicht,
Bis daß mein Herz die harte
Schale endlich bricht.

Herbert Leftiboudois

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1942/0081
© Universitätsbibliothek Heidelberg

7 Jahre Kampf mit dem

Auf einer Erhöhung des Kooges hängt in einem mächtigen Balkengerüst die Neulandglocke. Wenn sie ihre eherne Stimme erschallen läßt, ist Not im Land, Feuersbrunst oder Sturmflut. Dann ruft sie alle Bewohner des Kooges zur Hilfe für das bedrohte Gehöft oder zur Sicherung des Deiches. Aufnahme: Hoffmann

Viele einzelne junge Menschen und auch junge Familien packen heute bereits ihre Habe auf, um das mit dem Schwert erkämpfte Land im Osten mit dem Pflug noch einmal zu erobern. Denn dieses Land wird nicht eher für alle Zeiten gewonnen sein, als bis der Bauer tiefe Furchen durch den Acker gezogen hat und jeder Scholle vertraut ist. Liegt es da nicht nahe, nach einem Beispiel zu suchen, das zeigt, wie deutsches Bauerntum sich auf neuem Boden bewährt? Das große Siedlungswerk deutscher Bauern in den deutschen Ostlanden liegt Jahrhunderte zurück. Alle großen Taten dieser bäuerlichen Pioniere sind zwar leuchtende und anspornende Beispiele, aber sie sind doch schon zu sehr Geschichte geworden und entbehren einer lebendigen Verknüpfung mit der Gegenwart.

Indessen finden wir das Beispiel bäuerlichen Ringens auf neuem Boden auch in unserer Zeit. An der Westküste Holsteins, wo die Nordsee seit Jahrhunderten Land raubt und Land wieder anspült, haben schon viele Bauerngeschlechter einen erbitterten Kampf mit den Wasserkräften geführt. Bis zur Mitte des 17. Jahrhunderts etwa siegte das Meer. Es riß besiedeltes, fruchtbares Land an sich und forderte Tausende von Menschenopfern. Seit dem 18. Jahrhundert aber zwangen die Menschen den „blanken Hans", den abgespülten Sand und die Schwemmstoffe vor der Küste abzulagern und so einen Teil des Raubes wieder herzugeben. Man baute zu diesem Zweck Pfahlreihen, sogenannte Lahnungen, im Viereck von 400 Meter Seitenlänge. Die tief in das Wattenmeer (das 20 bis 40 Kilometer breit der Küste vorgelagert ist) eingerammten Pfähle waren durch Buschwerk, Reisig und Draht so miteinander verbunden, daß künstliche Becken entstanden, in denen die Flut zur Ruhe gebracht wurde, und die Schwemmstoffe sanken. Wurde dann dafür gesorgt, daß sich bei Absinken der Flut das Wasser innerhalb dieser Becken in Gräben sammeln und durch einen Hauptabzugskanal abfließen konnte, dann wuchs das Schwemmland immer höher, bis man eines Tages einen Damm ringsum bauen und mit der weiteren Bearbeitung des noch locker aufgeschichteten Landes beginnen konnte.

Seit gut 150 Jahren hat die holsteinsche Westküste mehrmals durch Schwemmland einen Zuwachs erfahren. Wenn das neue Land so weit gereift war — im allgemeinen vergehen fünfzig Jahre darüber —, daß man den endgültigen großen Deich herumziehen konnte, begann die Nutzung als Acker- oder Weideland. Je nach Raumnot und persönlichem Mut siedelten Bauern sich in der neuen Marsch, in dem Koog, wie sie es nannten, an. Wenn ein Deich gezogen wird, schließt er nicht gegen die blanke See ab, sondern ein neues wachsendes Land ist bereits wieder vorgelagert, das von Gräben entwässert und teilweise von Schafen schon beweidet wird. Und man weiß, auch dieses Land wird eines Tages, von einem Deich eingefaßt, einen neuen Koog bilden. Wie bei einem Querschnitt durch die Erde, der die einzelnen Schichten noch erkennen läßt, hat sich im Laufe der Jahrzehnte als schmaler, langer Landstreifen ein Koog vor den andern gelegt.

Der jüngste dieser Köge an der holsteinschen Küste ist der Adolf-Hitler-Koog. 1933 wurde mit der Eindeichung begonnen, und im August 1935 fand die feierliche Einweihung durch den Führer statt. Im Gegensatz zu der unregelmäßigen Ausnutzung und Besiedlung der früher gewonnenen Köge wurde der Adolf-Hitler-Koog sofort für eine planmäßige Bauernwirtschaft vorgesehen. Unmittelbar nachdem man den 8 Kilometer langen Deich geschlossen hatte, wurden die rund 1300 Hektar Neuland für Bauern-, Landarbeiter-, Handwerker- und Fischerstellen aufgeteilt. Schon nach vier Monaten, als die erste Ernte auf dem neuen Koog eingebracht werden konnte, waren die Häuser für etwa hundert Familien zum Einzug fertig. Zwei befestigte Autostraßen durchzogen das Land in der Länge und Breite, und mehrere fahrfeste Arbeitswege ermöglichten vom ersten Tage eine zweckmäßige Bearbeitung aller Flächen. Damit erfuhr die Landgewinnung an der Holsteinküste eine entscheidende Wendung. Zum ersten Male in der Geschichte der deutschen Eindeichungen wurde auf dem eben gesicherten Land sofort mit einer intensiven Feldbestellung begonnen, und zum ersten Male auch fanden Bauern, Fischer und Handwerker auf dem Neuland eine Heimat.

Ein Jungbauernpaar

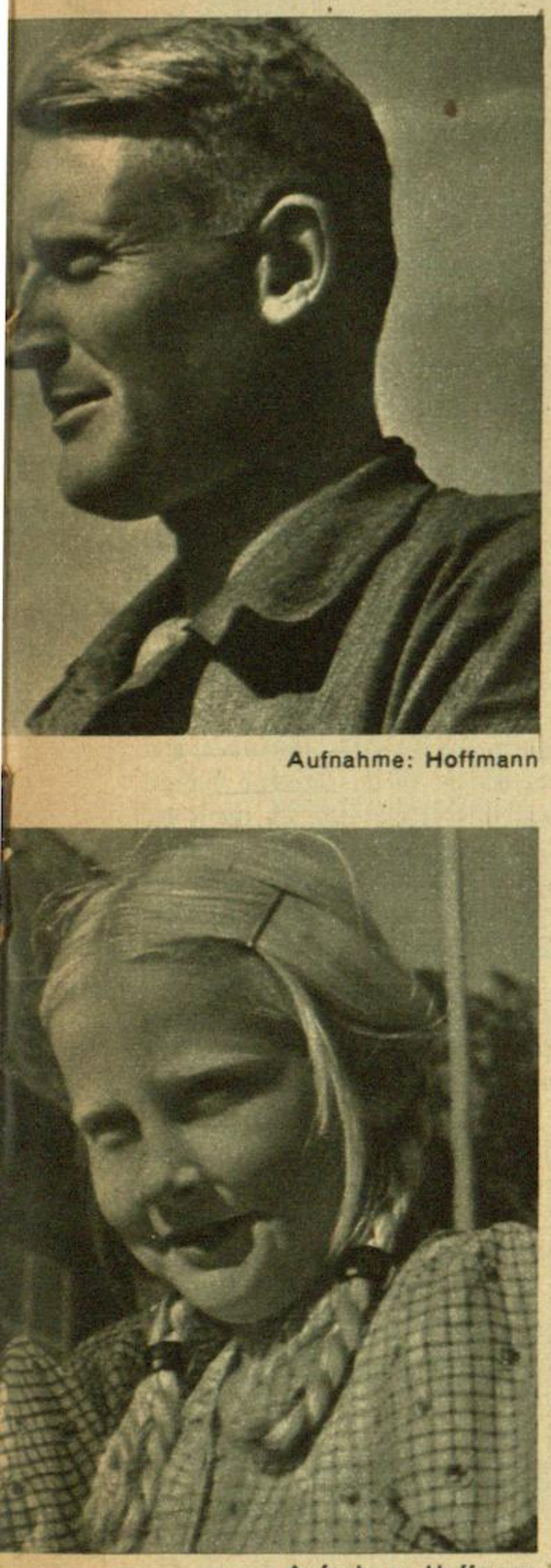
Zwei flachsblonde Friesenkinder

An den weiten Hängen des neuen Deiches wächst saftiges Gras. Zahlreiche Schafherden finden hier reichliche Nahrung. Aufnahme: Hoffmann

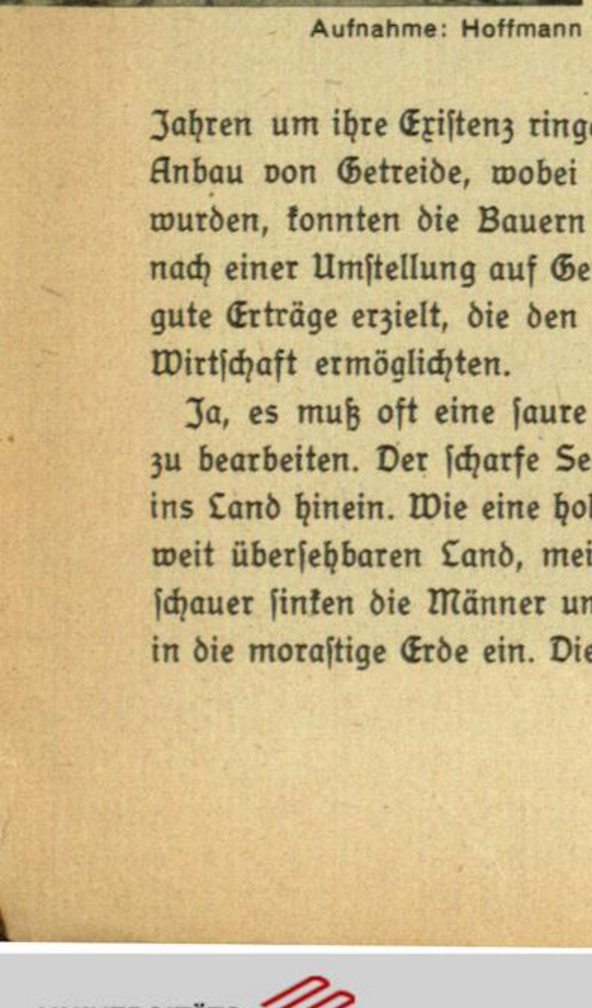
UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1942/0082
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Neuland

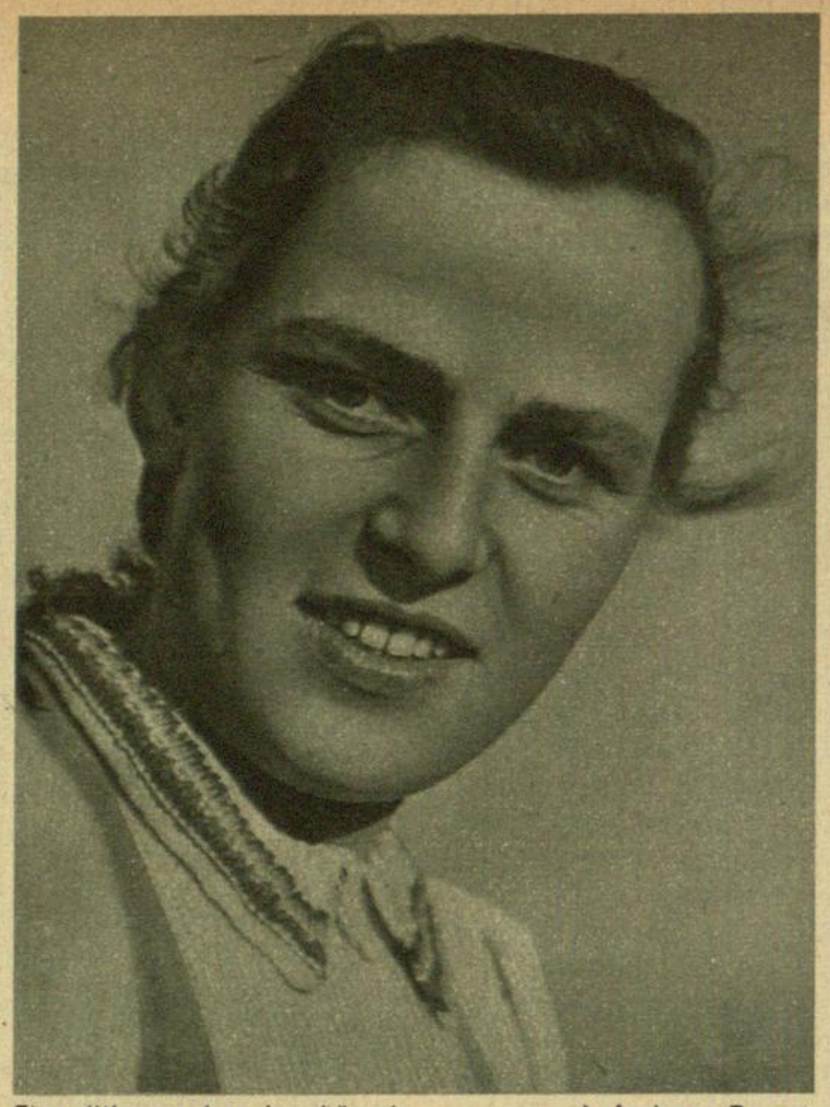
Erster Siedler auf einem neuen Koog sein, heißt kämpfen. Der sechs Meter hohe Deich schützt zwar das Leben der Menschen und ihre Arbeit. Solange die heute Lebenden sich erinnern können, haben sich keine großen Deichbruch- oder Sturmflutkatastrophen mehr ereignet, und als vor einigen Jahren der Deich des Neufelder Kooges nicht standzuhalten drohte, hatte man Menschen und Vieh rechtzeitig in Sicherheit gebracht. Tag und Nacht lagen Hilfsmannschaften in allen umliegenden Orten bereit, um einer möglichen Gefahr sofort Einhalt zu gebieten. Diese Sorge also, daß das hereinflutende Wasser ihnen wieder alles rauben könnte, haben die Koogbewohner kaum. Aber das Land selbst, dieser jungfräuliche Boden, der nach einem jahrelangen Reifeprozeß alle Kräfte in sich birgt, will erst mit der Hände Kraft erobert sein. Vielversprechend liegt der saftige Marschboden da. Man weiß von ihm, daß er in den ersten Jahrzehnten der beste Ackerboden ist, den deutsche Gaue aufzuweisen haben. Aber man kennt ihn noch nicht. Er bewahrt zunächst hartnäckig seine Wachstumsgeheimnisse. Erst im Laufe der Jahre weiß der Koogbauer, was er anbauen muß, welche Kulturen den Boden- und Witterungsverhältnissen am besten entsprechen.



Aufnahme: Hoffmann



Aufnahme: Hoffmann



Eine dithmarscher Jungbäuerin Aufnahme: Purper

Auch auf dem Adolf-Hitler-Koog haben die Menschen in den ersten Jahren um ihre Existenz ringen müssen. Durch den anfänglich versuchten Anbau von Getreide, wobei zwar verhältnismäßig gute Ernten erzielt wurden, konnten die Bauern den Lebensunterhalt nicht verdienen. Erst nach einer Umstellung auf Gemüsebau, speziell Anbau von Kohl, wurden gute Erträge erzielt, die den Koogbauern einen gesunden Ausbau ihrer Wirtschaft ermöglichten.

Ja, es muß oft eine saure Arbeit gewesen sein, den schweren Boden zu bearbeiten. Der scharfe Seewind pfeift unbarmherzig über den Deich ins Land hinein. Wie eine hohe Kuppel wölbt sich der Himmel über dem weit übersehbaren Land, meist dunkel bewölkt, und nach jedem Regenschauer sinken die Männer und Frauen mit ihren hohen Feldstiefeln tief in die morastige Erde ein. Die Kooglandschaft ist ohne einschmeichelnden, landschaftlichen Reiz. Nach welcher Seite man sich auch dreht, man sieht das kahle Land ohne Baum und Strauch. Die Häuser im niedersächsischen Bauernhausstil — Wohnraum, Scheune und Stallungen unter einem weit heruntergezogenen Dach vereint — kauern sich, von weitem gesehen, wie Maulwurfshügel an den ebenen Boden. Schön für unser Auge und für das Herz wird dieses Land erst durch der Menschen Arbeit. Man muß es lieben, weil es menschlichem Fleiß seine Entstehung verdankt. Unwillkürlich erlebt jeder, der diesen Marschboden betritt, ein Gefühl des Stolzes, weil die menschliche Ausdauer über die Gewalt des Wassers gesiegt hat.

Inzwischen hat der Adolf-Hitler-Koog zum siebenten Male Frucht getragen, und wenn sich siebenmal der bäuerliche Jahresreigen von der Feldbestellung bis zur Ernte vollendet hat, dann ist über das Land das Urteil gesprochen, und auch die Menschen sind mit ihrer neuen Heimat eins geworden. Wer heute über den Adolf-Hitler-Koog geht und in dem einen oder anderen Hause einkehrt, sieht sich vor einem erfolgreichen Ergebnis. Nach den unsagbar schweren und unsicheren Anfangsjahren haben die Menschen sich wieder aufgerichtet. Bei allem, was sie von ihrem Leben sagen, klingt eine stille Freude mit über das gelungene Werk.

Gewiß, es gehörte damals Mut dazu, hier neu anzufangen. Es waren durchweg junge Menschen, die sich an die Aufgabe heranwagten. Die meisten hatten sich gerade erst zum gemeinsamen Leben zusammengefunden. Alle Hoffnung und alle jugendliche Kraft setzten sie ein. Und das Werk gedieh! Auch der Himmel gab den unermüdlichen Koogbauern seinen Segen: wie die Arbeit wuchs und Früchte trug, kamen Jahr für Jahr auch die Kinder, gesunde, blonde Bauernkinder, für deren Zukunft die schwere Arbeit nun noch einmal so gern getan wurde.

Für die Menschen, die im Koog leben und schaffen, ist es eine Selbstverständlichkeit, daß sie für sich und ihre Kinder die Heimat errungen haben. Für den Fremden, der von weither kommt und der vielleicht auch den Osten mit seinen Neuanfängen sah, ist der Adolf-Hitler-Koog noch ein Gleichnis dazu. So wie hier nationalsozialistische Siedlungspolitik, alle Schwierigkeiten überwindend, zu einem guten Erfolg geführt hat, der von Dauer sein wird, wird man auch im Osten immer den richtigen Weg finden, wo es ja auch gilt, Neuland, volksfremden Einflüssen entrissenes Land durch bäuerliche Verwurzelung wieder zu deutschem Heimatboden zu machen.

Lydia Reimer

Fleiß und zähe Ausdauer sind notwendig, um gute Ernten zu erzielen
Aufnahme: Reichsnährstand

UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
HEIDELBERG

http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1942/0083

© Universitätsbibliothek Heidelberg

Junger Baum im Sturm

Fortsetzung von Seite 63

„Ja, der Haagsche Wind, das ist eine ganz besondere Sorte!" erklärt Dirk pathetisch, mit einem heimlichen Lachen in der Stimme. „Hast du noch nichts davon gehört? Und auch nichts gespürt? Der Haagsche Wind, weißt du, der bläst die Leute auf, daß sie anschwellen wie Kinderballons! Sie platzen beinahe vor lauter Aufgeblasenheit! Nirgends in ganz Niederland — in ganz Europa sind die Leute so fein wie im Haag! Sie sind viel zu vornehm, um mit einem Päckchen über die Straße zu gehen — von einer Markttasche schon ganz zu schweigen! Sie holen die Kartoffeln in einem Geigenkasten — das sagt man wenigstens in Amsterdam von uns, und es soll auf einer wahren Geschichte beruhen."

„Dann passe ich aber gar nicht dahin!" sagt Christa mit einem freieren Lächeln. „Bei uns gehen die Hausfrauen gern selber auf den Markt — auch die der sogenannten Gesellschaft. Einkäufe zu machen, ist doch ein Vergnügen!"

„O ja, besonders im eigenen Wagen!" lächelt Toosje spöttisch. „In Amerika zum Beispiel soll ja jede Köchin ihren Wagen zum Einholen haben! In Berlin ist es vielleicht nicht viel anders. Hier ist es ziemlich selten, daß eine junge Beamtenfrau sich ein Auto leisten kann. Nun — Dirk wird ja wissen, was er tut."

„Er weiß es, Liebchen, er weiß es!" versichert Dirk tröstend. „Er läßt sich nicht zu unüberlegten Ausgaben hinreißen! Nur keine Sorge! — Wo steckt denn Vater? Noch bei der Arbeit? Komm, Christa, wir wollen ihn suchen!"

Auch Dirk hat jetzt entschieden Eile, der Unterhaltung ein Ende zu machen, er zieht Christa mit sich fort.

Es ist nicht leicht, in der Gärtnerei jemanden zu suchen und zu finden. Kilometerweit streckt sich das Gelände, unübersichtlich, weil Treibhaus sich an Treibhaus reiht. Wälder von Obstbäumen, Felder von Gemüsen, alles wächst unter Glas. Dirk und Christa laufen auf den sauberen, muschelkiesbestreuten Wegen, und sie laufen zwischen den Glaswänden, zwischen haushohen und mannshohen, unter Dächern, auf denen die Sonne brennt, unter weißgekalkten, unter mattengeschützten — zwischen den vielen, vielen Weinstöcken, deren Stämme dick sind wie Baumstämme und gewunden wie die Leiber von grauen Riesenschlangen.

Und ganz am Ende finden sie den Vater mit seinen Gehilfen neben einem Stapel, einem Berg von jungen Bäumchen. Er sieht seine Kinder schon von weitem kommen, er winkt ihnen zu mit dem breitrandigen, zerfransten Strohhut, aber es erscheint kein Lächeln auf dem braunen, faltigen Gesicht.

„Oh, haben Sie noch so viel zu tun, Vater?" fragt Christa erschrocken. „Müssen die Bäumchen alle noch in die Erde?"

„In die Erde? Nein, mein Kind ... aus der Erde heraus müssen sie!" Der Alte lächelt, aber es ist kein freudiges Lächeln, Bitterkeit und Grimm ist darin.

„Ach, du lieber Himmel!" Christa sieht sich mit großen Augen um. Wahrhaftig, Arie und Piet stoßen die Spaten in den Boden zwischen den schlanken, festgewurzelten Bäumchen, sie reißen die Stämmchen heraus, sie schütteln die anhaftende Erde aus dem vielverästelten Wurzelwerk, sie werfen sie zu den anderen auf den Stapel — sie arbeiten mit einem verbissenen Eifer, mit müden und freudlosen Gesichtern ... „Was ist denn nur, Vater? Sind sie krank, alle krank?"

„Krank?!" Van Diepen lacht höhnisch auf. „Gesund müssen sie sein, tadellos, erste Qualität!"

„Ach, sie werden verkauft?!" Christa atmet erleichtert auf. „Ich dachte schon, es wäre eine Seuche unter ihnen ausgebrochen — ich verstehe ja so wenig davon. Sind es nicht Obstbäumchen?"

„Pfirsichbäumchen ..." Der Alte bindet die Schürze auf und zieht den Kopf aus der Trägerschlinge. „Na, Jungs, ihr wißt ja, was ihr zu tun habt. Bis Feierabend werdet ihr wohl klar kommen ... mit der angenehmen Arbeit. Ich geh' mit euch ins Haus, Kinder! Nett, daß ihr gekommen seid!" Er zwingt sich, ihnen freundlich und dankbar zuzunicken.

„Wir wollten Ihnen den neuen Wagen zeigen!" Christa lächelt, aber ihre Brust ist eigentlich beklommen. „Er ist so hübsch ... und wir haben uns so schrecklich damit gefreut."

„Ist er da? Na, das ist doch fein! Zeig mir den neuen Wagen, mein Döchting! Vielleicht, daß man dann auf andere Gedanken kommt ..."

Christa geht eine Weile schweigend neben ihm her und sieht von der Seite in das gefurchte Gesicht. Die klaren Augen sind verdunkelt, Stirn und Brauen wulsten schwer darüber.

„Was ist denn mit den Pfirsichbäumchen, Vater?" fragt sie scheu und bedrückt. „Sind sie nicht verkauft?"

„Verkauft? O ja. Für fünfundzwanzig Cents das Stück. Das ist nicht grade sehr viel für all die Mühe, die man jahrelang mit ihnen gehabt hat ... findest du nicht? Aber für einen so guten Zweck gibt man sie ja gern umsonst. Und wenn man's nicht gern tut, tut man's eben ungern. Gesetz ist Gesetz, und Verordnung ist Verordnung. Warum sie solche Verordnungen machen, weiß der liebe Himmel! Vielleicht kann Dirk es uns erklären ... der sitzt ja immer mit den hohen Herren vom grünen Tisch beisammen ..."

Dirk ist etwas zurückgeblieben, er hört die letzten Worte und kommt näher: „Was erklären?"

„Das mit den Pfirsichbäumen ... Vater muß sie abgeben ... oder verkaufen ... wo kommen sie denn hin, Vater? Sind sie für neue Siedlungen bestimmt?"

„Ach — wenn's das wäre! Ich bin kein reicher Mann, aber ich würde sie verschenken ..." Die Bitterkeit bricht heftig durch seine tiefe, ruhige Stimme. „Auf den Scheiterhaufen kommen sie! Verbrannt werden sie!"

„Die ... gesunden Bäume ...?" Christa weitet entsetzt die Augen.

„Ja, freilich, gesund müssen Sie ja sein! Bei den kranken und schlechten ist ja keine Gefahr, daß sie reiche Frucht tragen!"

„Aber Vater, es geschieht doch in eurem eigensten Interesse!" Dirks Gesicht ist zerquält, auch wenn er noch so viel Überzeugungskraft in seinen Ton legen will. „Nur im Interesse der Gärtner! Sie klagen doch selber oft genug, daß das Geschäft zurückgeht. Nirgends auf der Welt machen die Gärtner einen solchen Prozentsatz der Bevölkerung aus — nirgends waren sie so gute Steuerzahler! Jetzt klagen sie Stein und Bein, aber wenn man Maßnahmen zu ihrer Unterstützung trifft, dann stößt man auf Widerspruch. Sie müssen doch selber einsehen, Vater ..."

„Nichts sehe ich ein, gar nichts!" Mit einer zornigen Gebärde schleudert der Alte Hut und Schürze in einen Winkel, das Blut schießt in das braune Gesicht und färbt es dunkel. „Ich bin ein dummer, ungebildeter Mensch, ich weiß es! Ich hab' mit meinen Händen gearbeitet, mein Leben lang, und so viel erarbeitet, daß ich deinen klugen Kopf studieren lassen konnte. Aber davon bin ich nicht weiser geworden. Wir Gärtner sind eben alle dumm und ungebildet, frag im ganzen Westland herum, frag in Wageningen und in Aalsmer! Keiner hat so viel Verstand, daß er diese Maßnahmen zu unserem Schutze begreift! Sollen sie uns die Steuern erlassen, wenn sie uns helfen wollen! Sollen sie für Export sorgen ... aber daß wir hundert- und tausendfach verbrennen sollen, was wir mühevoll gezogen haben ... nein, das geht keinem von uns in seinen schwachen, beschränkten Verstand!"

„Aber wir ersticken doch in Obst und Gemüse!" ruft Dirk verzweifelt. „Das müssen Sie einsehen, Vater! Je größer das Angebot ist, desto mehr sinken die Preise! Und wenn die Preise die Produktionskosten nicht mehr decken, dann ist eben Schluß! Schluß! Das ist doch ein ganz einfaches Rechenexempel! Die ganze Weltwirtschaft krankt an Überproduktion!"

Fortsetzung folgt

Das Winterhilfswerk 1942/43 hat begonnen!

Deutsche Frauen, denkt daran!

Was die Front opfert, das kann überhaupt durch nichts vergolten werden. Aber auch das, was die Heimat leistet, muß vor der Geschichte dereinst bestehen können. Das Winterhilfswerk ist eine gewaltige Gemeinschaftskundgebung der Heimat angesichts der gewaltigsten Kundgebungen der Gemeinschaft unserer Front. Denn so wie dort ein Riesenkörper wohl organisiert seine Pflicht erfüllt, so steht zu Hause diese Heimat und ist zu gleichen Leistungen bereit und gewillt zu jedem Opfer, das dieser Kampf um Sein oder Nichtsein unserer Zukunft uns auferlegt.

Nur dann, wenn dieses ganze deutsche Volk zu einer einzigen Opfergemeinschaft wird, dann allein können wir hoffen und erwarten, daß uns die Vorsehung auch in der Zukunft beistehen wird.

Der Herrgott hat noch niemals einem Faulen geholfen, er hilft auch keinem Feigen, er hilft auf keinen Fall dem, der sich nicht selbst helfen will. Hier gilt im größten der Grundsatz: Volk, hilf dir selbst, dann wird auch der Herrgott dir seine Hilfe nicht verweigern.

Der Führer

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1942/0084
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Schnittformen, die uns gefallen

9099 S

24887 K

7433 K

Abb. A

9099 S Die kragenlose Jacke des feingestreiften Kostüms knöpft mit aufgesetzten bzw. zwischengesetzten Blenden, zwischen denen Brust- und Seitentaschen eingearbeitet sind. Im Einbahnenrock seitliche Gehfalten. Erforderlich: etwa 2,35 m Stoff, 140 cm breit. Schnitt I Rückf. für 92 cm. Bunte Beyer-Schnitte für 92 und 100 cm Oberweite erhältlich (90 Pfg.). Modell: Deutsche Meisterschule für Mode, München. — **24887 K** Das schlichte Tagekleid erhält seinen Schmuck durch Biesen und ausspringende Falten. Schräge Hüftpassenteile sind nur vorn aufgesetzt und werden durch Biesen betont. Die breite Patte in vorderer Mitte des Leibchens schließt durch Knöpfe. Erforderlich: etwa 2,50 m Stoff, 130 cm breit. Schnitt XIII Vorderf. für 96 cm. Bunte Beyer-Schnitte sind für 96 und 104 cm Oberweite erhältlich (90 Pfg.). — **7433 K** Einen schönen Nachmittagsanzug bildet das zweiteilige Kleid mit Glockenrock. Der rechte Achselrand der Bluse ist gereiht. Erforderlich: etwa 1,40 m Blusen- und 1,50 m Rockstoff, je 90 cm breit. Schnitt IV Rückseite für 96 cm. Bunte Beyer-Schnitte für 88 und 96 cm Oberweite erhältlich (90 Pfg.). **Abb. A** ist ein karierter Mantel, dem die Taschen in die westenartige Hüftpartie eingearbeitet sind. Modell „Haus der Mode in Wien" (Emma Haura). Kein Schnitt erhältlich.

Aufnahmen: Niebuhr (1), Santho (1), Nehrdich (1), Georgi (1).

Die naturgroßen Schnitte befinden sich auf dem beiliegenden Schnittbogen.

UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1942/0085
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Vorteilhafte Material-Verwertung

7011 B
34435 R

7921 K

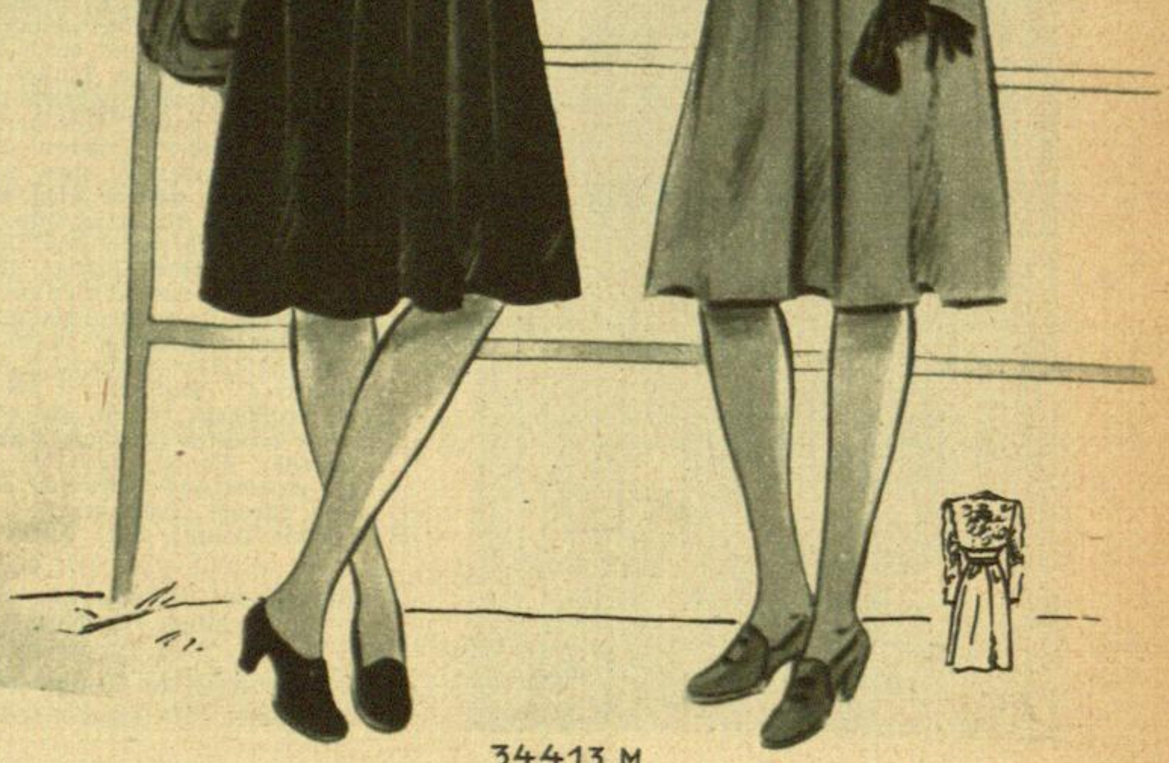
35179 K

7011 B Für die mit Säumchen verzierte Bluse läßt sich gut ein nicht mehr tragbares Kleid aus Seide oder Waschstoff verarbeiten. Erforderlich: etwa 1,75 m Stoff, 80 cm breit. Schnitt V Rückf. für 96 cm. Bunte Beyer-Schnitte sind für 88 und 96 cm Oberweite erhältlich (65 Pfg.). — **34435 R** Besonders vorteilhaft im Stoffverbrauch ist die Schnittform des Zwölfbahnenrockes, wenn ein Material verwendet wird, auf das die Schnitteile verstürzt aufgelegt werden können. Erforderlich: etwa 85 cm Stoff, 90 cm breit und 75 cm Stoff von 130 cm Breite. Schnitt V Vorderf. für 110 cm Hüftweite. Bunte Beyer-Schnitte für 101 und 110 cm Hüftweite (65 Pfg.). — **7921 K** Das auch für stärkere Figuren vorteilhafte Nachmittagskleid hat dreiviertellange geraffte Ärmel — der Schnitt sieht jedoch auch lange Ärmel vor. Der tief angesetzte Rock ist ringsum eingereiht. Erforderlich: etwa 3,40 m Stoff, 90 cm breit. Schnitt III Vorderf. für 96 cm. Bunte Beyer-Schnitte für 96 und 104 cm Oberweite erhältlich (90 Pfg.). — **35179 K** Die Reihfalten auf der Schulter und in der Gürtellinie geben die nötige Weite und wirken streckend. Da der Schoß abnehmbar ist, läßt sich das Kleid auf zweierlei Art tragen. Erforderlich: etwa 4,35 m Stoff, 90 cm breit, oder 2,80 m Stoff von 130 cm Breite. Schnitt III Rückf. für 112 cm. Bunte Beyer-Schnitte für 100, 112 und 120 cm Oberweite erhältlich (90 Pfg.). — **34434 B** Die ohne große schneiderische Schwierigkeiten herzustellende Bluse kann, wie die beiden Abbildungen zeigen, aus zweierlei oder einheitlichem Material hergestellt und mit langen oder kurzen Ärmeln ausgestattet werden. Erforderlich: etwa 1,40 m einheitlicher Stoff oder 1,10 m Spitzenstoff und 70 cm Seide, je 90 cm breit. Schnitt IV Vorderf. für 100 cm. Bunte Beyer-Schnitte für 92 und 100 cm Oberweite (65 Pfg). — **34413 M** Für Vorderteile, Rücken und Ärmel des rechts gezeigten Modells können die guten Teile einer nicht mehr tragbaren Pelzjacke verwendet werden. Die Mantelbahnen zeigen in vorderer Mitte gesammelte Weite. Erforderlich: etwa 2,15 m Stoff, 140 cm breit, oder 1,55 m Wollstoff, 140 cm breit, und 1,10 m Pelzstoff von 120 cm Breite. Schnitt II Vorderf. für 96 cm. Bunte Beyer-Schnitte sind für 88 und 96 cm Oberweite erhältlich (90 Pfg.)

Zeichnung: Anne Rüger.

Die naturgroßen Schnitte befinden sich auf dem beiliegenden Schnittbogen

34434 B



34413 M

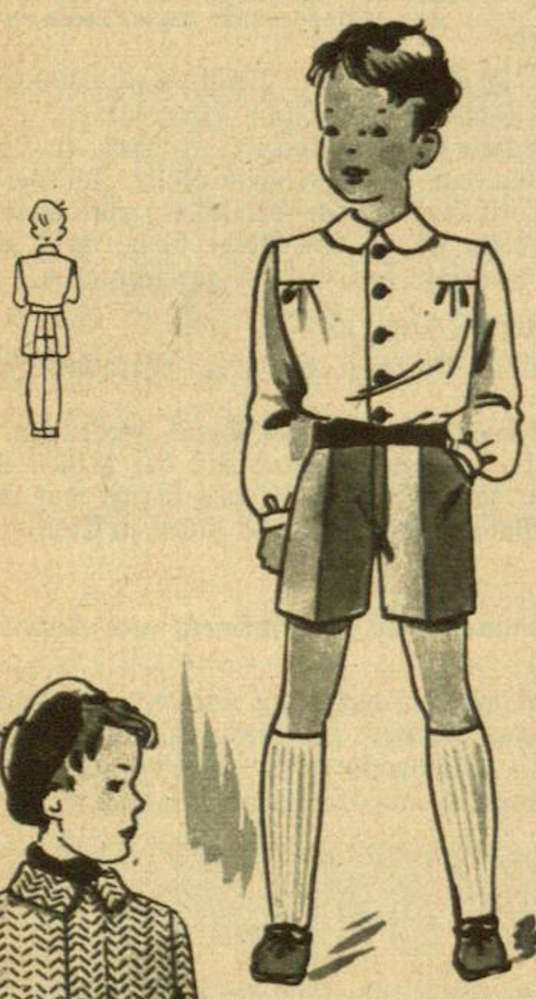
UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
HEIDELBERG

http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1942/0086

© Universitätsbibliothek Heidelberg

Unsere Kinder in der Schule und auf der Straße

7952 MK



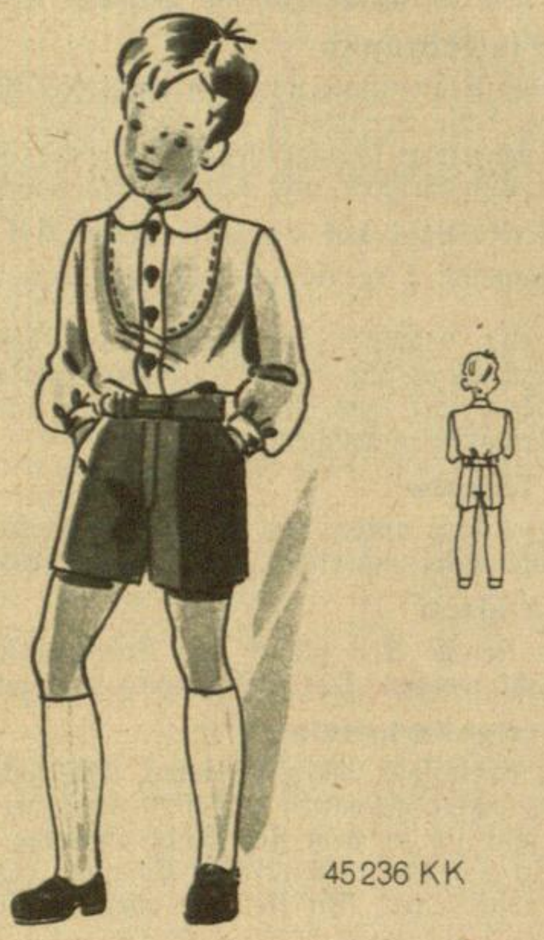
45257 KK

7952 MK Der Reiz des schlichten Passenkleidchens liegt in dem kleinen Schmuckfaltenmotiv am Vorderteil. Der Schnitt sieht auch kurze Ärmel vor. Erforderlich: etwa 1,10 m Stoff, 90 cm breit. Schnitt IX Vorders. für 6 Jahre. Bunte Beyer-Schnitte für 2 Jahre (30 Pfg.), für 4 und 6 Jahre (65 Pfg.). Beyer-Muster 52468/II (30 Pfg.). — **45257 KK** Praktisch ist der Blusenanzug aus zweierlei Material. Erforderlich: etwa 1,30 m Blusenstoff, 80 cm breit, und 55 cm Hosenstoff von 90 cm Breite. Schnitt IX Rücks. für 7 Jahre. Bunte Beyer-Schnitte für 3 Jahre (30 Pfg.), für 5 und 7 Jahre (65 Pfg.). — **45245 KK** Der lose Hänger ist mit verdecktem Knopfschluß und Klappentaschen ausgestattet. Erforderlich: etwa 1;55 m Stoff, 140 cm breit. Schnitt VIII Rücks. für 13 Jahre. Bunte Beyer-Schnitte für 11 und 13 Jahre (65 Pfg.). — **45116 MK** Der helle Oberteil des blusig gehaltenen Kleides steht in gutem Gegensatz zum dunklen Rock, der miederartig ansteigt. Erford.: etwa 1,70 m Rock- und 1,15 m Blusenstoff je von 90 cm Breite. Schnitt VII Vorders. für 12 Jahre. Bunte Beyer-Schnitte für 12 Jahre (65 Pfg.) und für 14 Jahre (90 Pfg.). — **7951 MK** Leicht herzustellen ist das Passenkleidchen, das nach dem Schnitt auch mit langen Bündchenärmeln gearbeitet werden kann. Erforderlich: etwa 1 m Stoff, 80 cm breit. Schnitt VI Rücks. für 3 Jahre. Bunte Beyer-Schnitte für 1 und 3 Jahre (30 Pfg.). — **45236 KK** Dieser einfache Knabenanzug mit einreihig geknöpfter Bluse verlangt kein großes schneiderisches Können. Erforderlich: etwa 1,10 m Stoff, 140 cm breit. Schnitt VI Vorders. für 5 Jahre. Bunte Beyer-Schnitte für 3 Jahre (30 Pfg.), für 5 und 7 Jahre (65 Pfg.). — **45101 MK** Zum Aufarbeiten älterer Kleidungsstücke ist dieses Mantelmodell gut geeignet. Erforderlich: etwa 1,15 m einfarbiger und 65 cm karierter Stoff, je 130 cm breit. Schnitt VII Rücks. für 8 Jahre. Bunte Beyer-Schnitte für 6, 8 und 10 Jahre erhältlich (65 Pfg.). — **45108 MK** Die breite Passe aus Pelz oder Pelzstoff tritt mit Spitze auf die Teilungsnähte des Mantels mit aufgesetzten Taschen. Erforderlich: etwa 1,70 m Stoff, 140 cm breit, und ein Stück Pelzstoff von 40/50 cm Größe. Schnitt VIII Vorderseite für 15 Jahre. Bunte Beyer-Schnitte für 13 Jahre (65 Pfg.) und für 15 Jahre (90 Pfg.).

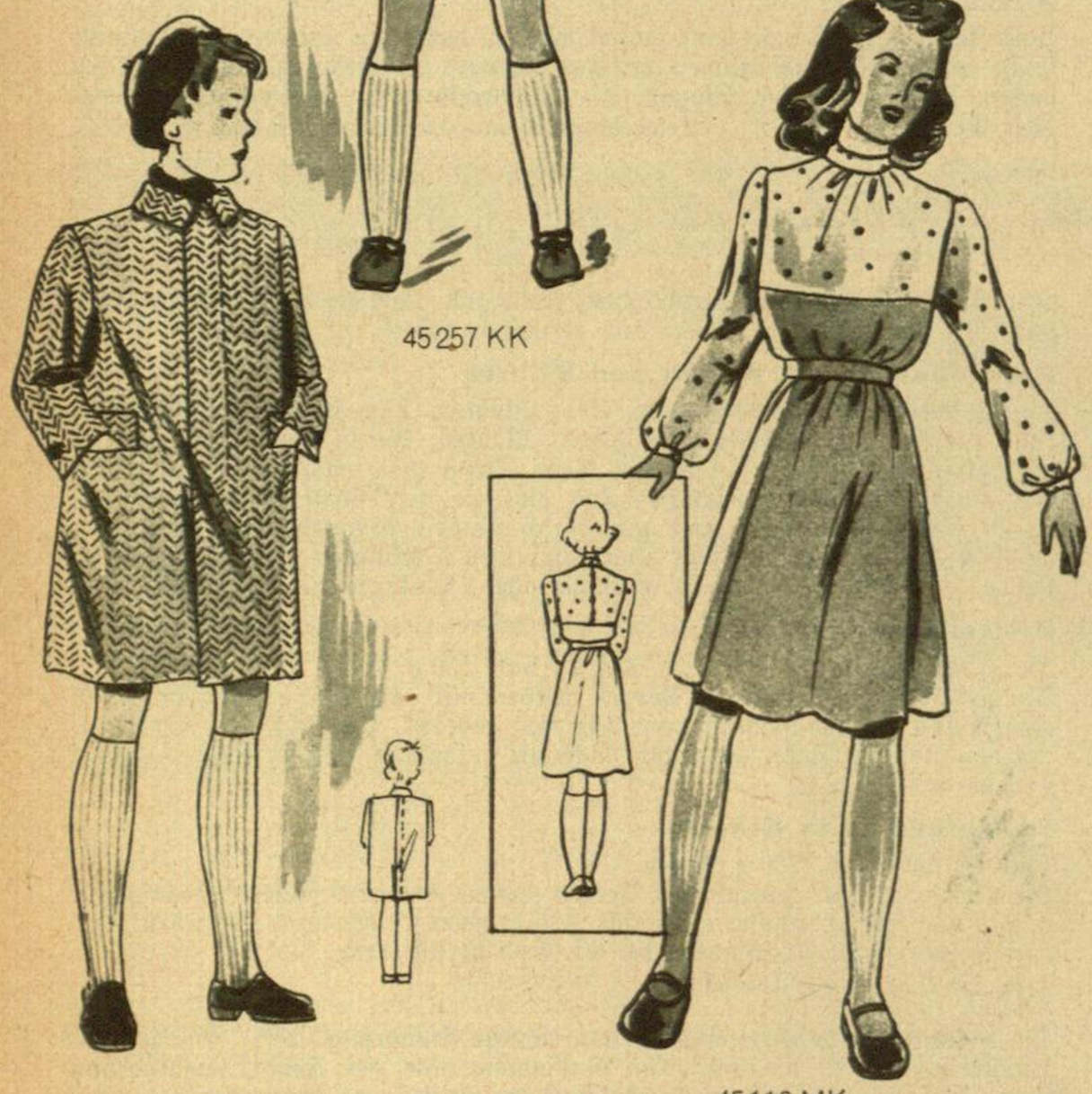
Zeichnung: Beyer-Atelier.

Die naturgroßen Schnitte befinden sich auf dem beiliegenden Schnittmusterbogen

7951 MK

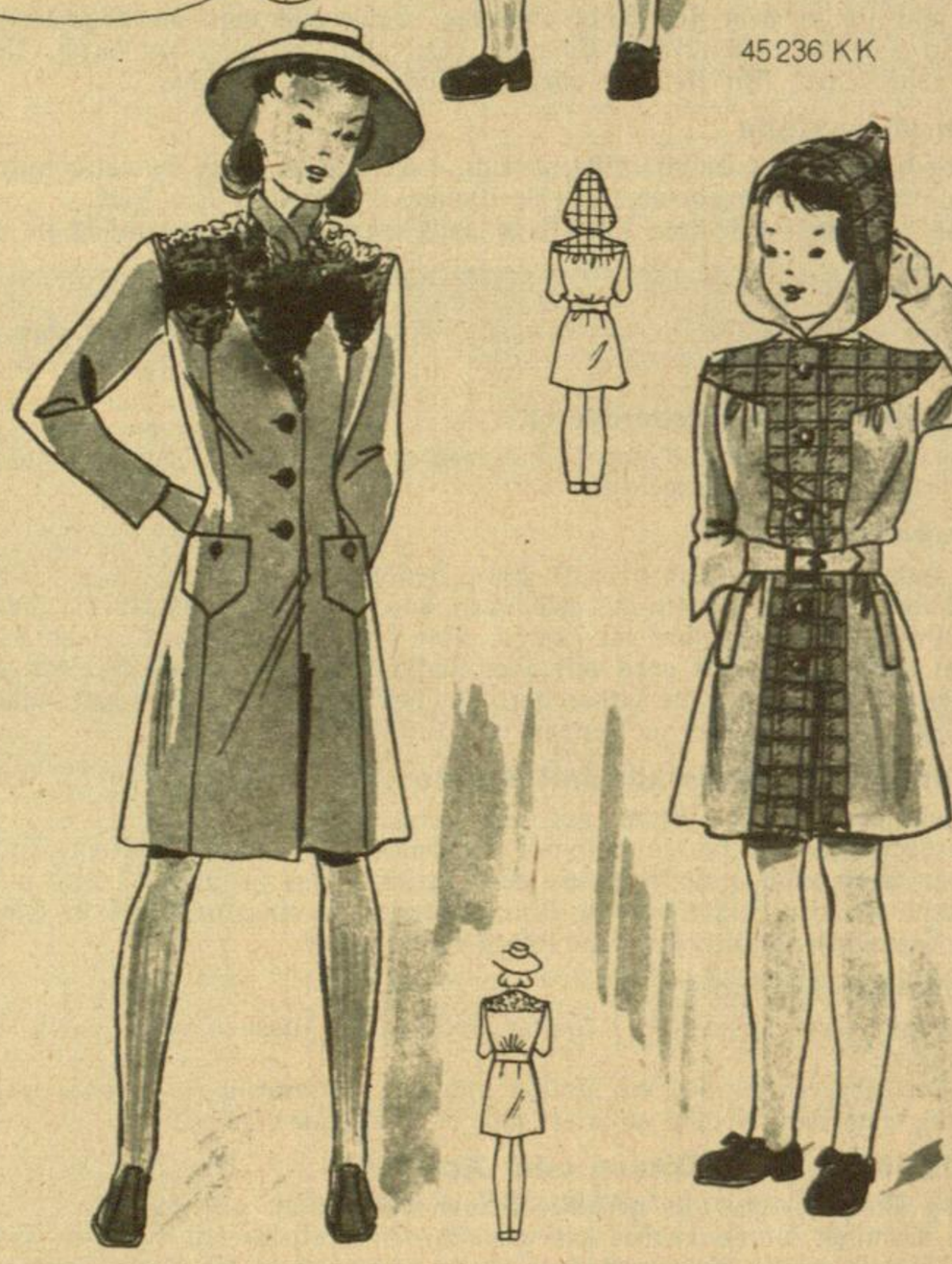


45236 KK

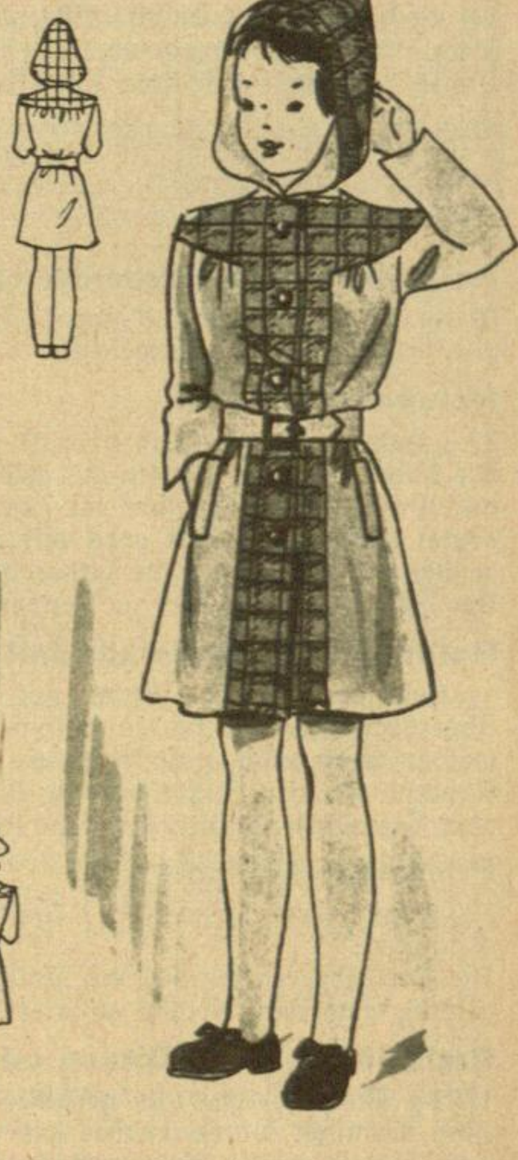


45245 KK

45116 MK



45108 MK



45101 MK

UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
HEIDELBERG

http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1942/0087

© Universitätsbibliothek Heidelberg

Kartoffeln in der Schale

Obwohl die Kartoffel, unser wertvollstes Nahrungsmittel, auch im eigenen Lande in reichlicher Menge zuwächst, muß doch jede Hausfrau bemüht sein, die Kartoffel so zu verwenden, daß möglichst wenig Abfall anfällt. Das bedeutet also, daß die Kartoffel nicht roh geschält wird, sondern erst gekocht. Die Hausfrauen brauchen aber nicht zu befürchten, daß sie nun keine Abwechslung mehr in ihren Küchenzettel bringen können, denn die Pell- oder Schalkartoffel ist auch vielseitig verwendbar, wie die untenstehenden Rezepte zeigen.

Schalkartoffeln auf verschiedene Art

Schalkartoffeln sind seit alters her ein beliebtes Abendessen, man reicht sie mit den verschiedensten Beigaben wie:

Mit pikantem Quarg

250 g Quarg, 1 Tasse entrahmte Frischmilch, knapp 1 Eßlöffel geriebener Meerrettich, oder Kräuter, 1 knapper Eßlöffel voll deutsche Kapern.
Alle Zutaten werden gut verrührt. Anstatt mit Meerrettich kann man den Quarg auch mit gehackten Kräutern würzen.

Mit Fleischtunke

Ein Rest Bratentunke wird mit 1 Eßlöffel Mehl, der in einer halben Tasse Sauermilch verquirlt wurde, aufgekocht. Man gibt dazu etwas übriggebliebenes gehacktes Fleisch, einige gehackte Essiggürkchen und Kapern und reicht die Tunke heiß.

Kartoffelbrei auf verschiedene Art

Grundmasse: 1 kg Kartoffeln, etwas Salz, ¼ l Milch, 30 g Fett.
Die frisch gekochten Kartoffeln werden geschält und durchgepreßt. Dann fügt man die übrigen Zutaten bei und schlägt den Brei über dem Feuer recht locker. Man kann ihn folgendermaßen abwandeln:

Mit Tomate

Man mischt unter den fertigen Kartoffelbrei 3 Eßlöffel Tomatenmark und etwas Reibkäse oder Hefeflocken.

Mit Fleisch

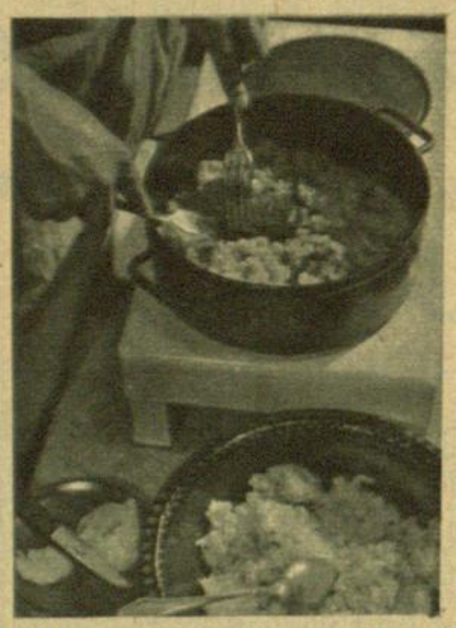
Jeder kleinste Rest Fleisch und Bratentunke kann dem Brei zugesetzt werden. Das Fleisch wird fein gehackt.

Tomatenkartoffeln

500 g Kartoffeln, 500 g Tomaten, 20 g Fett, Salz.
Die gekochten geschälten Kartoffeln schneidet man in Scheiben und läßt sie in dem Fett leicht anbraten. Dann gibt man die abgezogenen und in Scheiben geschnittenen Tomaten dazu und brät alles gut durch. Nach Salz abschmecken. Mit Reibkäse oder Hefeflocken bestreut reichen.

Meerrettichklöße

1½ kg Kartoffeln, 4 Eßlöffel Meerrettich, 1 Ei und für 1 Ei Austauschmittel, 3 Eßlöffel Kartoffelmehl oder Mehl, Wasser, 1 Semmel, 20 g Fett.
Die in der Schale gekochten Kartoffeln schält man, reibt und vermischt sie mit dem geriebenen Meerrettich, dem Ei, einer Prise Salz, dem Kartoffelmehl und 2 bis 3 Eßlöffel Wasser. Man fügt noch die würflig geschnittene geröstete Semmel hinzu. Aus dem Teig formt man Klöße, die in Mehl gewälzt und etwa 15 Minuten in Salzwasser gekocht werden. Dazu schmecken Fleisch- oder Fischreste oder auch gekochte Wurst gut.



1 Der Kartoffelschmarrn wird mit Gabeln in der Pfanne zerrissen

2 Für die Backblechkartoffeln werden die Kartoffeln halbiert

Aufnahmen (2): Lehmann-Tovote

Mit Blumenkohl

Man zerpflückt einen Blumenkohl und kocht ihn in wenig Salzwasser gar. Dann wiegt man ihn grob, mischt mit dem Kartoffelbrei und übergießt ihn mit etwas gebräunter Butter oder Fett.

Kartoffelbreireste

können in der Pfanne in Fett aufgebraten werden und schmecken zu Salat gut.

Kartoffelpastete mit Gemüsefüllung

Man bereitet eine Kartoffelmasse aus einem Teller voll gekochten geriebenen Kartoffeln, die man mit 1 Ei, etwas Mehl, Salz und Muskat verknetet und in eine gefettete feuerfeste Form streicht. Mit dem Löffel drückt man Vertiefungen, in die man abgezogene Tomaten setzt. Man träufelt etwas Fett über das Ganze und läßt es im Ofen backen, bis die Tomaten gar sind und sich eine appetitliche Kruste gebildet hat (etwa 30 Minuten). Die Pastete kann am Abend mit beliebigem Salat oder mittags mit einer kleinen Fleischbeilage gereicht werden.

Aus: Beyer-Band 344 „Kartoffelgerichte – täglich neu", Verlag Otto Beyer, Leipzig-Berlin.

Kartoffelgulasch

1½ kg Kartoffeln, 20 g Fett, 50 g Mehl, Salz, 100 g gehacktes Rindfleisch, Zwiebel oder Lauch (Porree).
Kartoffeln in der Schale halb gar kochen, abziehen, in Viertel schneiden. Inzwischen hat man die gewürfelte Zwiebel mit Fett und dem zerpflückten Fleisch gedünstet, gibt dann die Kartoffeln dazu, salzt, stäubt das Mehl über, füllt etwas heißes Wasser auf und läßt das Gericht gar schmoren.

Kartoffelschmarrn (Abb. 1)

1½ kg Pellkartoffeln, 2 Brötchen, etwa ⅛ l entrahmte Frischmilch, Bratfett.
Kartoffeln heiß abziehen und mit der Gabel zerdrücken. Die inzwischen in Würfel geschnittenen und mit der heißen Milch gebrühten Brötchen darunter mischen, das Ganze mit wenig Fett rösten, mit 2 Gabeln zerreißen und sofort zu Tisch geben.

Backblechkartoffeln (Abb. 2)

1–1½ kg Kartoffeln, Salz, evtl. Kümmel, eine Speckschwarte zum Fetten des Bleches.
Kartoffeln in der Schale ganz sauber bürsten, halbieren und mit der Schnittfläche evtl. in Kümmel tauchen, auf das gefettete Backblech setzen und im Ofen backen. Backzeit etwa ½ Stunde. Die Backblechkartoffeln reicht man zu Salat oder Gemüse.

Entnommen: „Lebensmittelkarten und richtige Ernährung".

Wir sammeln Wildobst

Holunderbeeren (Fliederbeeren)

Wenn die Beeren glänzend schwarz sind, werden die ganzen Dolden abgeschnitten und folgendermaßen verwendet:

Holunderbeersaft

2 kg Holunderbeeren. Auf 1 l Saft 200 g Zucker.
Die Holunderbeeren werden gut gewaschen, von den Stielen abgekämmt, knapp mit Wasser bedeckt langsam gar gekocht. Man läßt die Masse durch einen Saftbeutel laufen. Der Saft wird mit dem Zucker vermischt aufgekocht, evtl. abgeschäumt, kochend heiß in vorbereitete Flaschen gefüllt und sofort verschlossen. Der Saft eignet sich gut zu Suppen und Tunken.

Holunderbeermarmelade mit Äpfeln

⅔ Holunderbeeren, ⅓ Äpfel: auf 1 kg Fruchtmark 400 g Zucker.
Abgezupfte Holunderbeeren und mit der Schale in Stücke geschnittene Äpfel werden weichgekocht und durch ein Sieb gerührt. Das Fruchtmark wird unter Rühren mit dem Zucker bis zur Marmeladenprobe eingekocht und in Gläser oder Steintöpfe gefüllt, die man sofort verschließt.

Preiselbeerkompott

500 g reife Preiselbeeren, ⅛ l Wasser, evtl. etwas Zitronenschale, Zucker nach Geschmack.
Die Preiselbeeren werden mit Wasser und evtl. Zitronenschale langsam weichgekocht, nach dem Kochen gezuckert und in Glasschalen gefüllt.

Preiselbeeren mit Birnen oder Äpfeln

1½ kg Preiselbeeren, 1 kg geschälte Birnen oder Äpfel, 1 kg Zucker.
Man vermischt die verlesenen und gewaschenen Preiselbeeren mit dem Zucker und läßt sie einige Male aufkochen. Dann nimmt man die Beeren mit dem Schaumlöffel heraus und läßt die geschälten, in Viertel geschnittenen Äpfel oder Birnen in dem Saft weichkochen, dann gibt man die Preiselbeeren hinzu und füllt in Töpfe oder Gläser und verschließt sofort.

Preiselbeeren mit Äpfeln und Möhren

1½ kg Preiselbeeren, 500 g Äpfel, 500 g Möhren, 1 kg Zucker, ½ l Wasser.
Man kocht die gewaschenen, geschabten Möhren, die in ganz kleine Würfel geschnitten wurden, in ½ l Wasser weich. Dann gibt man den Zucker hinzu, läßt einige Minuten durchkochen und gibt die geschälten, kleingeschnittenen Äpfel hinein. Kurz bevor diese ganz weich werden, kommen die vorbereiteten Preiselbeeren hinzu. Man läßt alles zusammen 5 Minuten gleichmäßig durchkochen, füllt das Kompott heiß in Gläser oder Steintöpfe und verschließt sofort.

Preiselbeersaft

2 kg Preiselbeeren, ¼ l Wasser, auf 1 l Saft 150 g Zucker.
Die verlesenen, gewaschenen Beeren werden mit dem Wasser langsam weich gekocht und auf ein Seihtuch zum Ablaufen gegeben. Der Saft wird gemessen, mit dem nötigen Zucker vermischt, nochmals aufgekocht, heiß in Flaschen gefüllt und verkorkt.

Preiselbeeren in Gläsern

1 kg Preiselbeeren, 200 g Zucker.
Die verlesenen und gewaschenen Beeren werden mit dem Zucker fest eingefüllt und so viel frisches Wasser eingefüllt, daß es zwei Finger breit unter den obersten Beeren steht. 20 Minuten bei 80 Grad sterilisieren.
Aus: „Wildgemüse, Wildkräuter — Wildfrüchte".

Die Heftchen „Lebensmittelkarten und richtige Ernährung" und „Wildgemüse, Wildkräuter — Wildfrüchte", in Verbindung mit der Reichsfrauenführung vom Reichsausschuß für volkswirtschaftliche Aufklärung herausgegeben, sind durch alle Dienst- und Beratungsstellen des Deutschen Frauenwerkes erhältlich.

Achtung! Kartoffeln nicht zu früh einlagern, die frühen und

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1942/0088
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Wichtig für Hausfrauen und Gartenbesitzer

Etwas zur Kartoffeleinlagerung

Wer Kartoffeln einlagern will, muß — das ist Voraussetzung — einen geeigneten Vorratsraum haben und weiterhin auch für eine sachgemäße Lagerung und Pflege der Kartoffeln Sorge tragen. Selbstverständlich wird man nur die Menge einkellern, die voraussichtlich auch bestimmt verbraucht wird und die man gut unterbringen kann, denn irgendwelche Verluste durch Unkenntnis oder Nachlässigkeit dürfen unter gar keinen Umständen bei der häuslichen Vorratshaltung entstehen.

Was gibt es bei der Einlagerung nun zu beachten?

Kartoffeln erfordern einen Lagerort, der trocken, luftig, dunkel und kühl, aber auch frostfrei ist. Etwa + 5 Grad C gilt als günstigste Temperatur. Die Lagerung darf keinesfalls in Kellern erfolgen, die feucht oder warm sind. Führen Heizungsrohre auch nur in der Nähe vorbei, so ist der Keller ungeeignet.

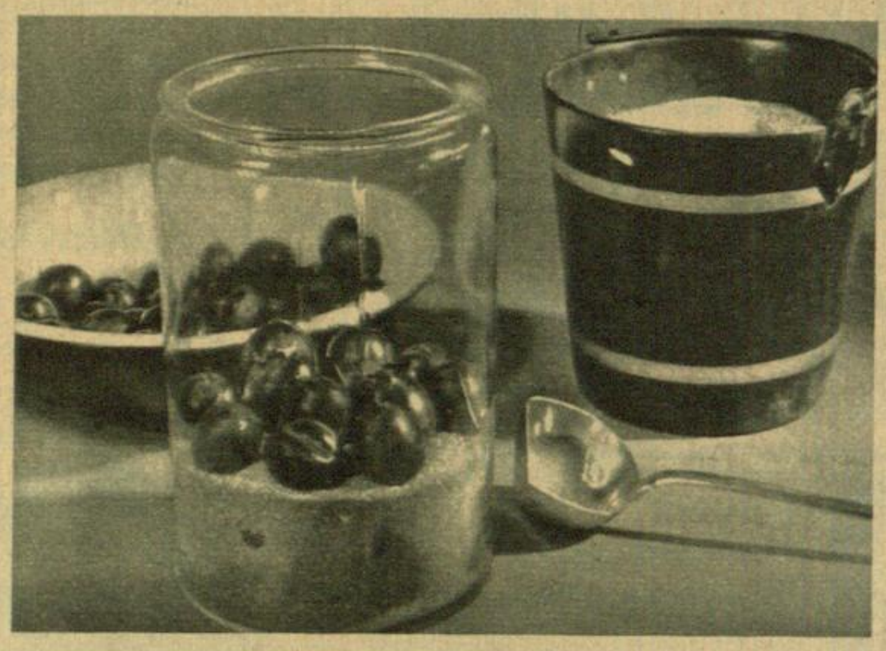
Bevor wir einlagern, muß der Keller gründlich gescheuert und gelüftet und, wenn nötig, auch frisch gekalkt werden.

Hat man größere Mengen Kartoffeln zu lagern, so schütten wir sie auf Stroh, über das wir evtl. noch Bretter legen können, um sie vor Kälte und Feuchtigkeit noch besser zu schützen. Ebenso kann man sie auf Lattenrosten schichten. Höher als bis zu 60 cm sollen die Kartoffeln am besten nicht aufgeschichtet werden.

Wegen Fäulnisgefahr und zur Verhinderung starken Keimens müssen die Kartoffeln regelmäßig mit einer Holzschaufel vorsichtig umgeschaufelt werden. Angefaulte Kartoffeln liest man dabei heraus, damit sie die anderen nicht anstecken können. Bei starker Kälte wird man die Kartoffeln vor Frost durch Zudecken mit Stroh und Säcken schützen.

Kleinere Vorräte, wie sie ein normaler Familienhaushalt nötig hat, bewahrt man am zweckmäßigsten in einer Kartoffelfallkiste, Abb. 2, auf, die man auf etwa 4 cm hohe Pflöcke stellt. Man kann sie in beliebiger Größe aus alten Latten oder Brettern selbst herstellen. Der schräge Boden ermöglicht es, daß die untersten Kartoffeln immer zuerst zur Verwendung kommen. Die Kartoffeln werden auf diese Weise immer etwas „in Atem gehalten", so daß sich ein Umschaufeln erübrigt.

Wenn jede Hausfrau diese Hinweise bedenkt, bevor sie ans Einkellern geht, wird uns kein wertvolles Nahrungsgut verlorengehen. Hartmann



1 Reife Tomaten kann man ebenso wie Pflaumen in Sand einlegen

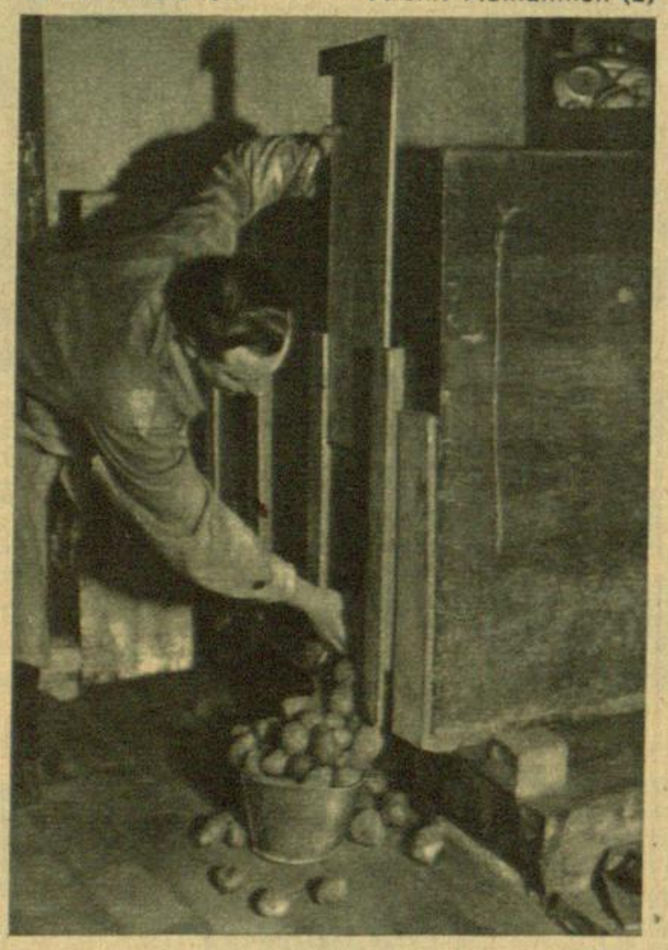
Rationelle Tomatenernte

Die manches Mal bereits zeitig im Herbste auftretenden ersten Nachtfröste bringen an erster Stelle auch den sehr frostempfindlichen Tomatenpflanzen den Tod. Es ist darum sehr wichtig, rechtzeitig Vorkehrungen zu treffen, um die Frosteinwirkung unwirksam zu machen. Bei den spalierartig an Mauern und Zäunen gezogenen Tomaten stellt man rechtzeitig Decken oder Strohmatten bereit, um diese Tomatenspaliere bei etwaiger herbstlicher Nachtfrostgefahr zu schützen. Bei freistehenden, an Pfählen hochgebundenen Tomaten schneidet man die Pflanzen von den Pfählen los und legt sie vorsichtig auf die Erde, um sie frostsicher mit Säcken, Decken oder Matten zuzudecken. Sobald am Morgen die Frostgefahr vorbei ist, werden die Tomatenpflanzen aufgedeckt und provisorisch hochgebunden.

Hat man Frühbeetfenster zur Verfügung, so kann man sich aus vier Brettern leicht einen transportablen frühbeetartigen Kasten zusammennageln, den man nach dem Umlegen der Tomatenstauden und dem Entfernen der Tomatenstäbe über die umgelegten Tomaten stellt und die Frühbeetfenster auflegt. Unter dem Schutze der Frühbeetfenster reifen die grünen Tomaten noch in den nächsten Herbstwochen ganz tadellos, und man kann die Tomatenernte auch über die ersten Herbstfröste hinaus wochenlang fortsetzen. Ist man aber infolge des immer unfreundlicher werdenden Wetters genötigt, auch die unreifen grünen Früchte der Tomaten zu ernten, so legt man die Tomaten zum Nachreifen aufs Küchenfensterbrett nebeneinander. Eine Anzahl dieser Früchte reift hier auch nach, jedoch schrumpfen und faulen auch viele, darum kann diese Methode des Nachreifens der Tomaten nicht so restlos befriedigen. Bessere Resultate erzielt man, wenn man die grünen, bereits ausgewachsenen Tomaten in flachen Kistchen (Schuhkarton) in Torfmull oder in weiches Papier eingewickelt einbettet. Hier reifen sie bedeutend besser nach und sind auch viel wohlschmeckender. Tomaten, Weintrauben und Herbstpflaumen lassen sich in Sand bis zum Januar frischhalten (Abb. 1). Die tadellosen, ungewaschenen Früchte werden in Gläser oder kleine Kisten geschichtet, die man mit feinem Sand auffüllt. Die Früchte müssen so zwischen dem Sand liegen, daß sie sich nicht berühren.

Ganz besonders zu empfehlen ist das Ausgraben der ganzen Tomatenstauden. Die Blätter werden restlos entfernt und die blattlosen Tomatenstauden mit den daranhängenden grünen Früchten an ihren Wurzeln in einem ganz frostfreien, mäßig temperierten Raume aufgehängt. Die Früchte reifen dann noch tadellos nach, und man kann bis weit in den Januar hinein Tomaten aus dem eigenen Garten essen. K. Erwig

2 Eine einfache Kartoffelfallkiste kann man sich selbst herstellen. Archiv-Aufnahmen (2)



Die Behandlung der frostharten Gemüse im Winter

Frostharte Gemüsearten bleiben auch im Winter an ihrem Standort im Garten stehen, um von hier aus zum Verbrauch in der Küche bei Bedarf hereingeholt zu werden. Zu den winterharten Gemüsen zählen Winterspinat, Feldsalat, Petersilie, Rosenkohl, Grünkohl und Winterporree.

Nachdem der Winterspinat bereits im November genügend groß geworden ist und mit seiner Ernte für die Küche begonnen wurde, kann diese Ernte auch den ganzen Winter hindurch fortgesetzt werden, wenn wir nicht versäumen, das Spinatbeet rechtzeitig vor dem Einfrieren und Zuschneien zu schützen. Dieses geschieht entweder durch rechtzeitiges Überdecken des Beetes mit Fichten- oder mit Kiefernreisig oder aber durch Überstülpen des Beetes mit einem frühbeetartigen Schutzkasten, den man der Beetgröße entsprechend aus vier Brettern zusammennagelt und von oben mit Deckladen aus Holz versieht oder mit Stangen belegt, auf denen man Schutzdecken aus Schilf oder Stroh ausbreitet. Wenn nötig, kann man den Frostschutz auch noch durch Umgeben oder Überdecken des Schutzkastens mit Waldstreu oder mit Laub verstärken. Hat man keine Randbretter, so schüttet man einen Erdwall auf.

In derselben Weise kann man im Spätherbst auch den Feldsalat, die grüne Petersilie und den Winterporree schützen, um auch von diesen Wintergemüsen jederzeit ernten zu können. Wichtig allerdings ist es dann, daß man die Kastenlücke, die man zum Ernten aufdecken mußte, nachher sofort wieder schließt.

Der Rosenkohl wird, sofern die Röschen im Herbst noch sehr klein sind, in der zweiten Oktoberhälfte entspitzt. Hierdurch entwickeln sich dann die Seitenröschen besser. Sie werden fester und größer. Die abgeschnittenen Rosenkohlspitzen aber lassen sich bereits gut in der Küche verwenden. Sehr zweckmäßig ist es, eine entsprechende Anzahl von Rosenkohlpflanzen vor dem Einfrieren in den Keller zu nehmen, um sie hier frostfrei in Sand einzuschlagen, damit man sie auch bei Frost und Schnee für den Küchengebrauch bequem zur Hand hat.

Der Grünkohl schmeckt bekanntlich am allerbesten, wenn er bereits Frost bekommen hat. Also bleibt er im Freien stehen. Man muß aber darauf achten, daß er windsicher geschützt ist. Hat man aber einen Balkon oder eine Veranda am Hause, so kann man auch im Spätherbst die leergewordenen Balkonkästen ganz dicht mit feingekraustem Grünkohl bepflanzen, der dann im Winter gleichzeitig einen Balkonschmuck bildet. Braucht man ihn aber schließlich für die Küche, so ist das Ernten vom Balkon ganz besonders bequem.

Auch vom Winterporree und von der Wurzelpetersilie kann man der Bequemlichkeit halber bei winterlichem Tauwetter einen entsprechenden Pflanzenvorrat in den Keller nehmen und ihn hier in Sand einschlagen, um ihn auch bei Frost und Schnee jederzeit für den Küchengebrauch zur Hand zu haben. K. Erwig

Unsere Büchereche

Der eigene Garten von Johann Saathoff. Verlag Paul Parey, Berlin. 280 Seiten mit 192 Abbildungen. Preis geb. RM. 4.80.

Anlage, Bepflanzung und Pflege des eigenen Gartens werden in diesem Buch von Grund auf sehr anschaulich und klar behandelt. Die guten Abbildungen unterstützen den Text, so daß sich jeder Gartenbesitzer viel Ärger, Enttäuschung und Geldausgaben ersparen kann, wenn er sich rechtzeitig die Kenntnisse des Fachmannes zu eigen macht.

Der Wohngarten mit seinen Gehölzen und Blumen und die Obstbaumpflanzung werden besonders eingehend behandelt. Wer Gemüse anbauen will, kommt jedoch nicht ganz zu seinem Recht, obwohl das Buch die Grundkenntnisse vermittelt. Da das Buch bereits 1936 geschrieben wurde, fand die durch den Krieg vom volkswirtschaftlichen Standpunkt aus besonders wichtige Gemüseanbauausweitung nicht die volle Würdigung. H. Peschko

nittleren Sorten sind nicht zur Wintereinlagerung geeignet!

UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1942/0089
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Brüderlein und Schwesterlein tragen Trommler-Schuhe! ... sie passen so gut!

Vasenol

Durch Nachfüllen mit dem Nachfüllbeutel spart man Geld und Rohstoffe!

Bei jeder Tablette dran denken:

Mit Heilmitteln soll man immer sparsam sein — und heute erst recht. Also nicht mehr nehmen und nicht öfter, als es die Vorschrift verlangt!
Vor allem aber: Wirklich nur dann, wenn es unbedingt not tut.

Das gilt auch für

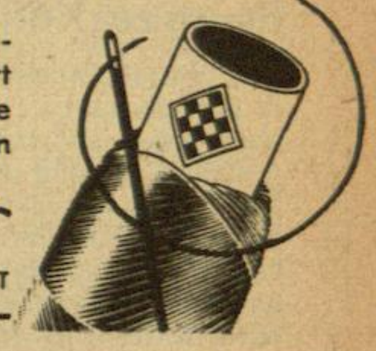
Silphoscalin-Tabletten

Wenn alle dies ernstlich bedenken, bekommt jeder Silphoscalin, der es braucht.
Carl Bühler, Konstanz. Fabrik der pharm. Präparate Silphoscalin und Thylial.

Nur dort, wo die Elastizität und Reißfestigkeit der Nähseide nicht entbehrt werden kann — also für Nähte, die stark beansprucht werden — nimmt man

Gütermanns Nähseide

REISSFEST · ELASTISCH · FARBECHT



Fort mit Hühneraugen!

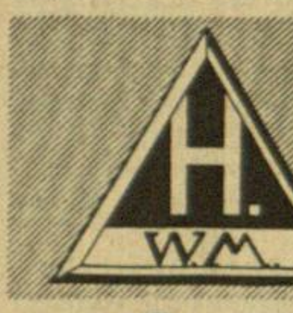
Dabei hilft das Rathgeber Hühneraugenpolster. — Es macht sofort schmerzfrei und vertreibt die Quälgeister harmlos ... ohne Messer. Von M. —.70 an. Im Schuh- u. Sanitätsgeschäft. Der Schmerz verfliegt im Nu ... und jeder ist begeistert

Bezugsnachweis:
Fußheilmittelfabrik *Rathgeber* Kirchhausen 9, Württ.

Dr. Schleussner

ADOX FOTO

Der Welt älteste fotochemische Fabrik



Das Warenzeichen
der Fabrik chem. pharm. Präparate
H.O. ALBERT WEBER
MAGDEBURG-W.
Belforter Str. 23

Mäntel · Kostüme
Kleider · Blusen
Röcke · Wäsche
Strickwaren
Kinderkleidung

Bitte genaue Adresse einsenden. Sie erhalten nach Neuauflage einen reichhaltigen Katalog über Textilwaren, 8ung Regen-Capes z. Zt. ausverkauft

Arendt Versand
für Stadt u. Land
Nürnberg 16
Königstr 9-11

Kräftig, aber sparsam kochen!

Fortin-Suppen und -Soßen geben jedem Essen Wohlgeschmack und Kraft. Aber Fortin recht sparsam brauchen — es ist nur begrenzt lieferbar!

Mit Fortin schmeckt es noch besser!

Für Ihre Gesundheit

ist das Beste gerade gut genug. Die Vorzüge des Materials (Zellstoff-Flaum) und peinlichste Sorgfalt bei der Herstellung erwarben und erhalten der neuzeitlichen Camelia-Hygiene das Vertrauen von Millionen Frauen im In- und Ausland.

Camelia

Es muß nicht immer ein ganzes Backpulver sein! Für viele Gebäcke ist ½ Backpulver oder weniger vorgeschrieben. Verlangen Sie
Zeitgemäße Dr. Oetker-Rezepte
bei Ihrem Kaufmann oder direkt von
Dr. August Oetker, Bielefeld

50 Jahre Dr. Oetker Backpulver · Puddingpulver · Vanillinzucker

Säuglingsschwester oder **Wochenpflegerin** gesucht. Städt. Wöchnerinnenheim Hannover, Dragonerstraße 4.

Ab Oktober 1942 nehmen wir wieder Vorschülerinnen im Alter v. 15-18 Jahren in unserem Mutterhaus auf. **Deutsches Rotes Kreuz, Schwesternschaft Quedlinburg.**

NESTLE

MEDOPHARM
Arzneimittel

sind treue Helfer Ihrer Gesundheit!

Medopharm-Arzneimittel sind nur in Apotheken erhältlich.

MEDOPHARM
Pharmazeutische Präparate
Gesellschaft m.b.H. München 8

Schühe wollen Collonil

Dentinox

gegen erschwertes Durchkommen der ersten Zähne. Altbewährt!
Nur tropfenweise in das Zahnfleisch einreiben

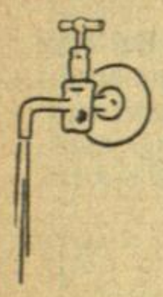
42 Pfd.
Gewichtsabnahme

sind schon durch mein Mittel erzielt worden. Prosp. kostenlos durch
Frau Karla Mast, Bremen M.B.2

Wo darf ich Pfeilring Haut-Creme verwenden?

Wo es gut tut, dahin gehört heute Pfeilring-Haut-Creme. Das Schöntun ist weniger wichtig. Wenn Sonne oder Wind die Haut austrocknen, Kälte oder Nässe sie rissig und spröde machen, hilft Pfeilring-Haut-Creme. Man muß jedoch jetzt sparsam damit umgehen; daher verwendet die Mutter sie zunächst einmal für die zarte Haut der kleinen Kinder.

C2



Wundliegen bei kleinen Kindern läßt sich unbedingt vermeiden. Man muß nur die gefährdeten Stellen mit einer Creme überziehen, die die scharfen Urinsäuren nicht an die Haut heranläßt. Aber diese Creme darf nicht vom Urin fortgespült werden – so wie der Strahl aus dem Wasserhahn etwa Seife von den Händen spült. Die Creme muß zäh haften und darf nicht in der Körperwärme weggeschmolzen werden. Diese Eigenschaften hat Penatencreme. Seien Sie heute besonders sparsam. Ein Tüpfelchen täglich verhütet Wundliegen. – In Apotheken und Drogerien erhältlich.

Für 56 Halbliterglöser reicht eine Doppelpackung

Einmach-Cellophan

Doppelpackung 34 Pfg.

Kalle & Co. Aktiengesellschaft · Wiesbaden-Biebrich

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1942/0090
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Deutsches Mädel

vom Nachwuchs des Deutschen Roten Kreuzes

Der Beruf der Schwester vom Deutschen Roten Kreuz, deren Aufgabe in der Mitarbeit an der Volksgesundheit liegt und deren letztes und höchstes Ziel es ist, im Kriege die Pflege der kranken und verwundeten Soldaten in den mobilen Sanitätseinheiten zu übernehmen, bietet unendlich viele Möglichkeiten zu einer reich befriedigenden Tätigkeit für jede einzelne Schwester. Besondere Fähigkeiten und Neigungen können ausgebildet werden, wirtschaftliche und technische Begabungen finden ein reiches Arbeitsfeld, und die Mutterhäuser sorgen für die Fortbildung der Schwestern auf allen Gebieten in der Werner-Schule des Deutschen Roten Kreuzes in Berlin-Lankwitz, Frobenstraße 75-77. Die Ausbildung in der Krankenpflege ist unentgeltlich, mit einer staatlichen Abschlußprüfung nach eineinhalb Jahren. Hieran schließt sich ein Jahr praktischer Arbeit im Krankenhaus bis zur Erlangung der Erlaubnis zur berufsmäßigen Ausübung der Krankenpflege. Die weitere Zugehörigkeit zu einer Schwesternschaft des DRK sichert die Ausbildung im Wehrmacht-Sanitätsdienst zur Wehrmachtschwester.
Das Aufnahmealter liegt zwischen 18 und 34 Jahren.
Neben freier Station, Dienstkleidung, Gesundheitsfürsorge und Krankenversorgung wird ein Barbezug gewährt.

Aus dem Feldpostbrief einer DRK-Schwester aus dem Westen: Ich empfinde hier wie noch nie den Geist, der unsere Soldaten trägt und sie fast unmöglich Scheinendes vollbringen läßt. Es ist für uns alle ein ganz großes Erlebnis, das uns auch manche Schwierigkeiten, die sich uns Schwestern entgegenstellen, klein werden läßt.

Verzeichnis der Schwesternschaften vom Deutschen Roten Kreuz:

1. **Altona,** Allee 161, Schwesternschaft Helenenstift
*2. **Berlin NW 40,** Scharnhorststraße 3, Schwesternschaft Märkisches Haus für Krankenpflege
3. **Berlin-Charlottenbg. 9,** Ebereschenallee 10, Schwesternschaft Paulinenhaus
4. **Berlin-Lankwitz,** Mozartstraße 37, Schwesternschaft Luisen-Cecilien-Haus
5. **Berlin-Lichterfelde,** Hindenburgdamm 134, Schwesternschaft Mutterhaus für Deutsche über See
*6. **Berlin-Lichterfelde,** Carstennstr. 58, Schwesternschaft Rittberghaus
*7. **Berlin NW 7,** Schumannstraße 20, Schwesternsch. Brandenburg (Charité)
8. **Berlin-Weißensee,** Große Seestr. 6, Schwesternschaft Berlin-Weißensee
9. **Bochum-Langendreer,** In der Schornau 27, Schwesternsch. Ruhrland
10. **Braunschweig,** Hamburger Str. 226, Schwesternschaft Braunschweig
11. **Bremen,** Osterstr. 1c, Hanseatische Schwesternschaft
12. **Bremen,** Bentheimstr. 18, Schwesternschaft Elisabeth-Haus
*13. **Breslau,** Blücherstr. 2-4, Schwesternschaft Augusta-Hospital
*14. **Breslau** Birkenwäldchen 5, Schlesische Schwesternschaft
15. **Coburg,** Gustav-Hirschfeld-Ring 1, Schwesternschaft Marienhaus
*16. **Darmstadt,** Dieburger Str. 31, Alice-Schwesternschaft
17. **Dresden,** Reichenbachstraße 67, Schwesternschaft Dresden
*18. **Düsseldorf,** Moorenstr. 5, Schwesternschaft Düsseldorf
*19. **Eberswalde,** Kaiser-Friedrich-Str., Schwesternschaft Kurmark
20. **Elbing,** Pott-Cowle-Straße 22, Schwesternschaft Elbing
21. **Essen (Ruhr),** Hufelandstraße 55, Schwesternsch. Rheinisch. Mutterhaus
22. **Frankfurt (Main),** Quinckestr. 14-16, Schwesternschaft Frankfurt/M. v. 1866
23. **Frankfurt (Main),** Eschenheimer Anlage 4-8, Schwesternschaft Maingau
24. **Frankfurt (Oder),** Goepelstraße 15, Schwesternschaft Oderland
25. **Gelsenkirchen,** Knappschaftstraße 14, Schwesternschaft Westfalen
26. **Gera (Thüringen),** Ebelingstr. 15, Schwesternschaft Ost-Thüringen
27. **Goddelau,** Philipps-Hospital, Schwesternschaft Philipps-Hospital
*28. **Gotha,** Erfurter Landstraße 31 a, Schwesternsch. Viktoria-Adelheid-Haus
29. **Graz,** Elisabethinengasse 14, Schwesternschaft Steiermark
30. **Hamburg,** Beim Schlump 84, Schwesternschaft Hamburg
31. **Hannover,** Lützerodestraße 1, Schwesternschaft Clementinenhaus
*32. **Hannover,** Erwinstr. 7, Schwesternschaft für Säuglings- u. Krankenpflege
33. **Bad Homburg v. d. H.,** Kais.-Friedr.-Promenade, Schwesternschaft Bad Homburg v. d. H.
34. **Karlsbad-Drahowitz,** Bergstr. 346, Schwesternschaft Karlsbad
35. **Karlsruhe,** Kaiserallee 10, Schwesternschaft Karlsruhe
36. **Kassel,** Hansteinstraße 29, Schwesternschaft Kassel
37. **Kiel,** Annenstraße 03-71, Schwesternschaft Nordmark
*38. **Kiel,** Lorentzendamm 6-10, Heinrich-Schwesternschaft
39. **Köln-Lindenthal,** Franzstraße 8-10, Schwesternschaft Rheinland
40. **Köln-Lindenthal,** Krieler Straße 8, Schwesternschaft Köln
*41. **Königsberg (Pr.),** Cragheimer Pulverstr. 12-13, Schwesternsch. Ostpreuß.
*42. **Krefeld,** Marianne-Rodius-Str. 20, Schwesternschaft Krefeld
*43. **Landsberg (Warthe),** Friedeberger Str. 16a, Schwesternschaft Grenzmark
44. **Leipzig C 1,** Marienstr. 17, Schwesternschaft Leipzig
*45. **Lübeck,** Marlistraße 10, Schwesternschaft Lübeck
46. **Magdeburg,** Gr. Diesdorfer Str. 41, Schwesternschaft Kahlenberg-Stiftung
47. **Mainz,** Auf der Steig 16, Schwesternschaft Mainz
*48. **Marburg (Lahn),** Deutschhausstr. 25, Schwesternschaft Marburg (Lahn)
49. **Meiningen,** Ernststr. 7, Schwesternschaft Herzog-Georg-Stiftung
*50. **München,** Nymphenburger Str. 163, Schwesternschaft München
51. **Nürnberg-S,** Birkenstraße 9 Schwesternschaft der Stadt der Reichsparteitage Nürnberg
52. **Offenbach (Main),** Hindenburg-Ring 66, Schwesternschaft des Stadtkrankenhauses Offenbach a. M. im Deutschen Roten Kreuz
53. **Prag,** Karlsplatz 28, Schwesternschaft Prag
54. **Posen,** Bernhardinerplatz, Schwesternschaft Posen
*55. **Quedlinburg,** Ditfurter Weg 5, Schwesternschaft Quedlinburg
56. **Saarbrücken,** Robert-Koch-Straße 2, Schwesternschaft Westmark
57. **Saasa (Thüringen)** bei Eisenberg, Else-Schwesternschaft
58. **Salzburg,** Augustinergasse 7, Schwesternschaft Salzburg
59. **Schwerin (Mecklenbg.),** Schlageterplatz 1, Schwesternschaft Mecklenburg
60. **Stettin-Frauendorf,** Hermann-Göring-Str. 16, Schwesternsch. Stettin
61. **Steyr,** Sierninger Straße 129, Schwesternschaft Oberdonau
62. **Stolp (Pommern),** Steinstraße 58, Schwesternschaft Stolp
63. **Stuttgart,** Silberburgstraße 85, Württembergische Schwesternschaft
64. **Weimar,** Julius-Schreck-Straße 2, Schwesternschaft Sophienhaus
65. **Wien 19,** Billrothstraße 78, Billroth-Schwesternschaft
*66. **Wien 9,** Kinderspitalgasse 6, Schwesternschaft Ostmark
67. **Wiesbaden,** Schöne Aussicht 41, Schwesternschaft Oranien
68. **Wiesbaden,** Schwalbacher Str. 62, Schwesternschaft Wiesbaden
*69. **Wuppertal-Barmen,** Sudhofstr. 27, Schwesternschaft Wuppertal-Barmen
70. **Wuppertal-Elberfeld,** Hardtstr. 55, Schwesternschaft Wuppertal-Elberfeld

Berlin-Lankwitz, Frobenstraße 75—77, Werner-Schule vom Deutschen Roten Kreuz. Fortbildungslehrgänge für DRK-Schwestern. Hauswirtschaftliche Ausbildung für junge Mädchen von 16 Jahren ab, als Vorstufe f. d. DRK-Schwesternberuf

In den mit * bezeichneten Schwesternschaften ist eine Ausbildung in der Säuglings- und Kleinkinderpflege möglich

SCHWESTER IN DER HANSESTADT HAMBURG!

Hamburg, die weltverbundene Handelsstadt voller Leben, Kultur Schönheit und Schaffen, braucht in ihren zahlreichen vorbildlichen Krankenhäusern tüchtige Schwestern für

KRANKENPFLEGE, SÄUGLINGS- UND KINDERPFLEGE.

Eingestellt werden junge Mädchen mit guter Schulbildung von 18 Jahren an als **LERNSCHWESTERN.** Neben kostenloser Ausbildung erhalten die Lernschwestern Berufskleidung, Wohnung, Verpflegung und Taschengeld (monatlich RM 17.50 bis 30.–). 1½jährige Ausbildungszeit mit anschließendem, gesetzlich vorgeschriebenem praktischem Jahr • Eingestellt werden zur Vorbereitung für den Beruf der Schwester junge Mädchen im Alter von 16 bis 18 Jahren als **SCHWESTERNVORSCHÜLERINNEN.** Bewerbungen mit Lebenslauf, Lichtbild, Zeugnisabschriften sind zu richten an die **1. Oberin der Schwesternschaft der Hansestadt Hamburg, Gesundheitsverwaltung, Besenbinderhof 41.**

Hauswirtschaftliche Fachkräfte gesucht zur Leitung hauswirtschaftlicher Beratungsstellen. Vorausgesetzt werden für diese vielseitige, interessante Tätigkeit als Leiterin einer hauswirtschaftlichen Beratungsstelle neben fachlicher Ausrichtung gewandte Umgangsformen und Freude an der Arbeit Bewerbungen mit Lebenslauf und Lichtbild werden erbeten an die Gaufrauenschaft Abt. Volksw./Hauswirtsch., Stettin, Vogelstangenberg 5.

Schwestern mit Staatsexamen f. sof. od. spät. gesucht. Bewerb. m. Lebensl. a. d. Oberin d. Städt. Schwesternsch. Hannov., Haltenhoffstr. 41, Städt. Krankenh. Nordstadt, Hannover.

Wir suchen nicht zu junge, ländlich-hauswirtschaftliche Fachkräfte als **Kreissiedlerfrauenberaterinnen.** Vorausgesetzt werden für diesen vielseitigen Beruf neben der Fachausbildung gute Umgangsformen und Freude an der Arbeit. Bewerbungen, Zeugnisabschriften und Bild sind zu richten an das Deutsche Frauenwerk, Abt. Volksw./Hausw., Stettin, Am Vogelstangenberg 5.

Deutsches Rotes Kreuz, Schwesternschaft Westmark
nimmt jg. Mädel m. gut. Schulbildg z. kostenl. Ausbildg. i. d. Krankenpfl. auf. Ausgeb. Schwestern finden n. Probezeit ev. Aufn i. d. Schwesternschaft. Auch werd jg. Mäd. i. Alter v. 17 Jahr. z. Vorbereitg. für d. Beruf d. Rote-Kreuz-Schwester als Vorschülerinnen aufg. Bew. m. Lebensl., Zeugnisabschriften, Lichtbild a. d. Oberin, **Saarbrücken,** Robert-Koch-Str. 2.

Unsichtbares Augenglas statt einer Brille!
Unsere praktisch unsichtbaren Cornea-Scleralschalen (Haftschalen) DRP. werden bereits von Tausenden begeistert getragen! Fordern Sie den Prospekt „Gut sehen und gut aussehen" an.
Gebr. Müller-Welt
Stuttgart S, Sonnenbergstr. 23

Döhler Backfein
ist wirklich ideal, es gibt dem Kuchen, auch wenn er mit dunklem Mehl gebacken ist, ein appetitliches Aussehen und feinsten Vanillegeschmack
Döhler Backfein
ist das unbedingt zuverlässige
Backpulver

MOUSON
seit
1798
Fabrik feiner Körperpflegemittel

Neuen Lebensmut
bei Asthma u. Bronchitis
Breitkreutz-Asthma-Pulver zum Einnehmen
Wirkt anfallbeseitigend - lösend - beruhigend - guter Nachtschlaf.
Best begutachtet - langjähr. erprobt - begeist. Anerkennungen.
Überzeugen Sie sich von der Wirkung - **Packg. RM 1.19 in Apoth.**
Falls nicht erhältl. oder wegen Broschüre schreibe man an Hersteller
Breitkreutz K. G., Berlin-Tempelhof 10R Rumeyplan 46

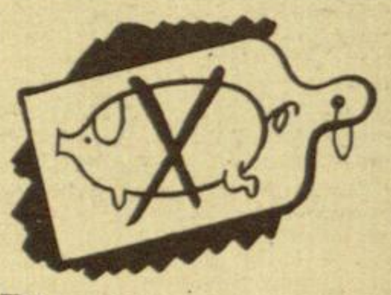
Mutti spare
Butter u. Fett
mach mit 3 Pfund Zucker u. Reichelts **Kunsthonigpulver** 4 Pfd. köstlichen
Brotaufstrich
(auch zum Pfefferkuchen)
Alle Kunden loben!
5 St. (f. 10 kg.) Voreinsendg. 1.- RM. (Markschein)
B. Reichelt, Breslau 5
Schließfach 36 201

Wassersucht
geschwollene Beine
Schmerzl. Entleerung m. Wassersuchtstee. Anschwellung u. Magendruck weicht. Atem und Herz wird ruhig. Pro Paket **Mk. 3.-** Nachn.
Jsrang, Tee-Vertrieb, Augsburg 91

Puddingkrem- ab und zu mal sonntags!

Aus einem Päckchen Puddingpulver kocht man mit ¼ Liter entrahmter Frischmilch einen Pudding, den man bis zum Abkühlen schaumig schlägt. Die Speise ergibt 6 Portionen, zu denen man Frucht- oder Karamelsoße reicht.

Mondamin-Puddingpulver — auf die Stärkeabschnitte der Nährmittelkarte



Dienstag ist fleischlos!

Da gibt es Gemüse und Kartoffeln. Und vorher eine nahrhafte Migetti-Suppe. Migetti schmeckt und gibt Kraft; es enthält nämlich Eiweiß, Kohlehydrate und Kalk. Migetti ist kochfertig. 250-g-Paket RM —.35

Migetti
DIE KRÄFTIGE NÄHRKOST

kostenlos von der Firma
Erich Fritzsche
Chemnitz 861/58

Verlag: NSDAP. Reichsleitung, NS. Frauen-Warte. Hauptschriftleiterin: Ellen Schwarz-Semmelroth. Stellv. Schriftleiterin: Renate von Stieda, alle München 33. Fernspr.: 50146. Sachbearbeiterin des Mode- u. hauswirtschaftlichen Teils: Gertrud Villforth, Leipzig, Hindenburgstr. 72. Beauftragte Anzeigenverwaltung: Waibel & Co., Anzeigen-Gesellschaft, München 23, Leopoldstr. 4 u. Berlin-Charlottenburg. Gültige Preisliste Nr. 11. Verantwortlich für die Anzeigen: Johanna Wagner, München. Kupfertiefdruck: Offset- und Tiefdruck AG. Nachf., Leipzig C 1, Hindenburgstr. 72. Einzelpreis der „NS. Frauen-Warte" im Inland 27 Pfg., bei Frei-Haus-Lieferung 30 Pfg. Im Inland beträgt der vierteljährliche Bezugspreis bei Postbezug RM. 1.68 zuzügl. Zustellgebühr. – München, Heft 5. 11. Jahrgang.

Kreuzbandpreis: Nach allen Orten im Reichsgebiet ..... Einzelheft RM. –.35
Auslandspreis: in Devisen und freien Reichsmark!
Länder mit ermäßigtem Porto ..... Heft RM. –.35 | Länder ohne ermäßigtes Porto ..... Heft RM. –.45
Bei Inlandszahlung ..... Heft RM. –.42 | Bei Inlandszahlung ..... Heft RM. –.52

Die Preise sind einschließlich Porto und Verpackung. Vorauszahlung – Bedingung. Auslands- und Kreuzbandversand durch den Verlag und „Völkischer Leserdienst", Johann Wild, München 13, Schleißheimer Straße 68, Postscheckkonto: Johann Wild Nr. 2490 München

Alle die Lieferung betreffenden Dinge, Wohnungsveränderungen usw., sind der Lieferfirma bzw. Buchhandlung, welche aus dem Bestellschein ersichtlich ist, zu melden. Einsendungen an den Verlag der NS. Frauen-Warte sind zwecklos.

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1942/0091
© Universitätsbibliothek Heidelberg

K 3289 42

Zur Säuglingspflege

NIVEA

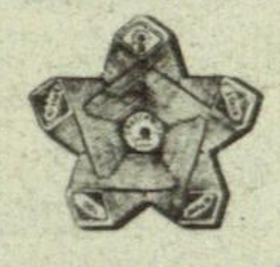
Kindercreme und Kinderpuder

Die Nivea-Kindercreme beseitigt Wundsein, sie wirkt wohltuend und reizlindernd. Der leicht-lockere überfettete Nivea-Kinderpuder reinigt auf trockenem Wege.

853

R. Rüfnken, HAMBURG-BERGEDORF 1

In Deutschland und vielen Staaten der Welt als Hersteller von Qualitätserzeugnissen bekannt.



Seit 1816

GRUSCHWITZ

Leinenzwirn

DER ZUVERLÄSSIGE NÄHFADEN

Bruch-leidende

benützen meine neuesten Patente (D.R.P. 532082, 664367, 665807 u. Auslands-Pat.). Kein Herausgleiten; in entsprechend gelagerten Fäll. Beseitigung d. Bruches! Anwendbar ohne Berufsstörung o. Schmerzen ohne Operation, bei allen Brucharten. Auskft. u. Druckschriften (verschloss.) unverbindlich kostenl., portofrei d **Streifeneder, Fürstenfeldbruck bei München.**

Ein zeitgemäßer Hausfrauenrat:

125 gr frischer Quark wird mit einem Stück **VELVETA** ineinandergeknetet. Man kann nach Belieben Kümmel, Paprika oder fein gehackte Zwiebeln dazutun. Das gibt aus, das schmeckt auch gut und niemand vermißt dabei die Butter!

Fotos

kleben wir nur oben an den Ecken mit einem winzigen Tropfen säurefreien und wasserfesten Alleskleber in unser Album ein. Dann werfen sich die Bilder nicht und der Klebstoff reicht länger.

UHU

Der Alleskleber

Tube stets fest verschließen!

UHU-WERK BÜHL-BADEN

Die Weltmarke für den farbigen nichtmetallischen Reißverschluß

1842 1942

100 Jahre LODEN FREY

Die unseren Kunden aus diesem Anlaß zugedachte Veranstaltung wird stattfinden, sobald es die Verhältnisse erlauben.

Loden-Frey München

marschierte früher in Reih und Glied überall auf.

Heute werden die dafür verwendeten edlen Rohstoffe zum Teil für wichtigere Zwecke gebraucht

Also Sparen!

Damen Bart

Schmerzlose Befreiung v. lästigen Haaren durch persönlich ausprobiertes **Erfolgsmittel.** Näheres frei. Frau **H. F. Ulke**, Kosmetikerin **Krefeld 28** Westwall 172

Spüren im Sand

zeigen Ihnen, ob unser Rat beherzigt wurde:

Zuerst mit den Füßen – dann erst mit den Augen wählen

– das steigert die Freude an Ihren

Rheinberger Schuhen

Verschleimte Luftwege

Asthma u. a. Husten, Katarrhen, Nachtschweiß, Fieber, Atemnot Leidende gebrauchen m. großt. Erfolg Alpentee. Unübertrefflich glänz. bewährt Paket RM **1.50** Nachn. Jsrang. Teevertrieb, Augsburg 91

Ukhelan

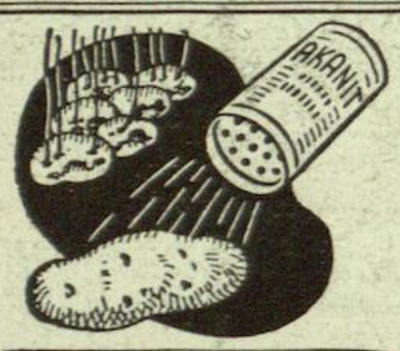
für empfindliche Haut statt Seife. Dose 75 Pfg. in Friseursalons u. Parfümerien erhältl. Verw.-Gen. d. **Urkraft-Heilerde** e. G. m. b. H., Bad Dürkheim

2 Seelen – 1 Gedanke

„Wir lieben unsere FTO-Strümpfe! Vom ersten Tag an sind sie geblieben, wie sie waren: Tadellos im Sitz, haltbar, elegant und frisch in den Farben."

FTO Strümpfe

BEZUGSQUELLENNACHWEIS DURCH FRIEDRICH TAUSCHER, OBERLUNGWITZ



AKANIT

verhindert Faulen und vorzeitiges Keimen der Kartoffeln und Hackfrüchte!

vollkommen unschädlich

Billig im Gebrauch. Zu beziehen durch Lebensmittelgeschäfte, Drogerien, Samenhandlungen. Bezugsquellen weist nach:

Arthur Krone & Co., Buchschlag/Hessen

*Nimm **SIEMENS-GLÄSER** für Konserven*

Sparst Dir Ärger, schonst die Nerven

SIEMENS-GLAS DRESDEN

Ratschlag oder Gebot?

Heute sind Waschratschläge von weit größerer Bedeutung: Sie sind Gebot geworden. Jede Hausfrau wird sich für die Feinwäsche merken:

Schnallen und farbige Knöpfe vor der Wäsche abtrennen.

Gewirke und Gewebe nicht reiben oder wringen, sonst gibt es Faserbrüche.

Bei farbempfindlichen farbigen Wäschestücken sowohl dem Wasch- wie auch dem Spülbad etwas Essig zugeben.

Bunte Wäschestücke nicht naß aufeinander liegen lassen. Jedes Wäschestück in ein Frottierhandtuch rollen, nach dem Ausrollen unter Vermeidung von Ofen- und Sonnenhitze ausgebreitet trocknen lassen.

Echtfarbige Wäschestücke handwarm (bis 36° C) waschen; Wolle und farbempfindliche Sachen immer kalt.

Wäsche und Kleidungsstücke mit mäßig warmem Eisen von links bügeln.

„Unsere Zeit ist ein großer Wecker. Die grobe eiserne Wanduhr rasselt, und ruft mit gewaltigen Schlägen."

So schrieb einst Herder.

Die Uhr, unsere gute Freundin und Mahnerin verlangt heute besondere Aufmerksamkeit und pflegliche Behandlung, weil Wünsche nach Ersatz nur schwer erfüllbar sind. Um so mehr werden Sie dann an Ihrer guten Kienzle-Uhr Freude haben.

Wybert

G. m. b. H. in Lörrach

erzeugt nach wie vor

WYBERT - TABLETTEN

Leistungsprobe von heute Gewinn für die Zukunft.

Heute wird Ihr Burnus oft nur für die Wäsche ausreichen, die schwierig zu reinigen ist — oder für empfindliche Gewebe, die geschont werden müssen. Gerade dann werden Sie aber auch sehen, wie schonend die Burnuswirkstoffe den Schmutz ins Einweichwasser ziehen, wieviel Waschmittel und Feuerung sie sparen helfen. Wenn Burnus wieder in jeder Menge zu haben ist, werden Sie darum als kluge Hausfrau die gute Wirkung von Burnus für alle Wäsche ausnützen!

BURNUS

der Schmutzlöser

Bangel & Schmitt (K. Wolff) Universitätsbuchhandlung HEIDELBERG, Anlage 5

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1942/0092
© Universitätsbibliothek Heidelberg